BIBLIOTHECAE
ELECTORALIS
MONACENSIS.
Ch. Wink. del.
Söckler sc. 1779.

<366338550600l4

<366338550600l4

Bayer. Staatsbibliothek

Oecon. 816-5

Oeconomia. Systemata & methodi

115.

Oec. gen. N° 271.

R

Allgemeine Haushaltungs-

und Landwissenschaft,

aus den sichersten und neuesten Erfahrungen und Entdeckungen,

geprüfet und in Ausübung gebracht

von

Einer ökonomischen Gesellschaft in England.

Fünfter und letzter Theil.

Mit Kupfern und vollständigen Registern über alle Theile.

Leipzig,
bey Adam Heinrich Hollens Wittwe, 1768.

BIBLIOTHECA
REGIA
MONACENSIS

Inhalt
des fünften Theils.

Erster Artikel.
Abhandlung vom Olivenbaume S. 1

Zweyter Artikel.
Vom Krappbau 33

Dritter Artikel.
Abhandlung vom Weinbaue 54

Vierter Artikel.
Fortsetzung vom Weinbaue 81

Fünfter Artikel.
Vom Baue des Waids 114

Sechster Artikel.
Vom Baue des Zuckerrohrs 120

Siebenter Artikel.
Vom Baue des Indigo 127

Achter Artikel.
Vom Baue des Caffeebaums 131

Neunter Artikel.
Vom Baue der Baumwolle 133

Zehnter

Inhalt.

Zehnter Artikel.

Vom Baue des Cacao S. 135

Eilfter Artikel.

Geschichte der Kartoffeln 137

Zwölfter Artikel.

Vom Baue des Safrans 140

Dreyzehnter Artikel.

Vom liefländischen Flachsbau 141

Vierzehnter Artikel.

Von der Dörrung des Korns in Liefland 146

Funfzehnter Artikel.

Mittel, das Bier vor dem Versauren lange zu bewahren 154

Sechzehnter Artikel.

Abhandlung vom Schotendorne oder der Acacia 157

Siebzehnter Artikel.

Abhandlung von der Maulbeerbaumzucht durch Schnittlinge 175

Achtzehnter Artikel.

Vom Baue des Maïs 187

Zusätze

Bayerische
Staatsbibliothek

Zusätze
zu der
allgemeinen
Haushaltungswissenschaft.

I. Artikel.
Vom Olivenbaum.
I. Abschnitt.
Von der Natur des Olivenbaums.

Der Olivenbaum trägt eine Menge Zweige, die mit länglichten und vorne spitzigen Blättern überaus reichlich versehen sind.

Diese Blätter sind an der Oberfläche grün, und unten weißlicht; übrigens dick, fettlicht und bitter.

Die Blüthen sind weiß und traubenförmig, und erscheinen gemeiniglich im Junius. Aus diesen Blüthen kommen die Oliven. Diese Frucht ist anfänglich grün,

hernach wird sie blaß, und endlich immer schwärzer, je mehr sie sich der Reife nähert.

Der Olivenbaum hat ein langes Leben, wofern er nur mit gehöriger Sorgfalt gewartet wird. Sein Holz wird wegen seiner schönen Adern und sehr angenehmen Geruchs hochgeschätzt. Seine ölichten und folglich leicht entzündbaren Theile machen, daß das grüne Holz dieses Baums eben so gerne brennt, als das dürre.

Er erfordert ein Erdreich, das weder zu fett, noch zu mager seyn muß; das ist, ein fettes, aber dabey leichtes und warmes Erdreich ist seiner Natur am gemäßesten. Vergebens würde man ihm einen allzunassen und schweren, oder auch allzutrockenen Boden anweisen; diese Mühe würde verloren seyn, denn er würde nicht nur nicht gut fortkommen, sondern auch in kurzem verderben.

Ungeachtet das Holz des Olivenbaums sehr schätzbar ist, indem es, wegen des häufigen Gebrauchs, den die Ebenisten davon machen, ziemlich im Preise steht, so ist doch der vom Verkaufe des Holzes zu erwartende Vortheil nicht der Hauptzweck derer, die sich auf die Cultur dieses Baums legen; sondern ihre vornehmste Absicht ist, ein vortreffliches Oel zu erhalten. Wem es damit gelingen soll, der muß wissen, daß, je fetter und schwerer das Erdreich ist, desto weniger Güte hat das Oel, und desto schlechter und fehlerhafter ist es; denn der Olivenbaum hat dieses mit dem Weinstocke gemein, daß ein allzunahrhafter Dünger dem Wohlgeschmacke der Frucht nachtheilig ist. Wenn wir also dem Landwirth in Ansehung der Wahl des Bodens rathen dürfen, so ermahnen wir ihn, lieber eine magere Erde zu wählen; denn auf diese Art bleibt er Meister, seinen Dünger zu vermischen, wie er will, und ihn mehr oder weniger mit leichten und flüchtigen Grundtheilchen anzufüllen.

Man legt die Oelpflanzungen am vortheilhaftesten gegen Süden oder gegen Osten an; sie kommen am besten

auf

auf Hügeln und Bergen fort, und tragen daselbst die schmackhaftesten Früchte.

Die Alten haben verschiedene Sorten von Olivenbäumen gekannt. Herr Serres führt aus dem Columella folgende Gattungen an: Paustum, Algiana, Liciniana, Sergiana, Næviana, Culminiana, Orchita, Regalis, Circita und Murlæa.

Die Neuern, fährt Serres fort, haben diese Benennungen abgeschafft, und nachstehende dagegen eingeführt: Bourignan, Bequerut, Daurades, Verdales, Sauzias, spanische Oliven, Rouvieres, Glandaux (eichelähnliche), Royales, Gentilet, Coliaux, Longuettes (länglichte), Negraux (schwärzliche), Boubeaux, Saliernes und Morengues.

Wir werden uns nicht in die Beschreibung aller dieser Gattungen und Abänderungen einlassen; denn eigentlich sind es doch nur drey Hauptarten, die vornehmlich cultivirt werden; oder man könnte sich auch nur mit derjenigen Sorte begnügen, welche bey den Einwohnern von Provence für die vorzüglichste gehalten wird.

Man hat auch den wilden Olivenbaum, welcher stachlicht ist. Er ist viel kleiner, als derjenige, der eine künstliche Wartung genießt. Er trägt ziemlich viel Früchte, die ungemein schmackhaft und delicat sind, aber desto weniger Oel geben.

II. Abschnitt.

Woraus die Olivenbäume gezogen werden.

Es giebt Leute, welche vorgegeben haben, der Olivenbaum lasse sich nicht aus dem Kerne ziehen: dieß ist aber ein Irrthum. Wahr ists, daß, weil der Kern dieses Baums ein Stein ist, der nur aus Einem Stücke besteht, und der, gegen seine Größe verglichen, überaus dick ist, der Landwirth es nicht wohl erwarten könnte, bis sich der Keim entwickeln würde, um eine ordentliche Pflan-

zung anlegen zu können. Ueberdieß, da fast kein Baum sich eben so leicht durch Ableger oder durch Schößlinge fortpflanzt, als der Olivenbaum, so schlägt man vernünftigerweise lieber diesen letzteren Weg ein.

Man muß diejenigen Sprößlinge wählen, die am rundesten sind, und eine glatte, frische und glänzende Rinde, aber keine Aestchen haben, und ungefähr 2 Zoll dick, und 1½ Fuß lang sind. Man schält die äußerste Rinde ab, und läßt nur die grüne daran, welche zärter ist. Diese Setzlinge steckt man, in sehr warmen Ländern im November, in gemäßigtern Gegenden aber im Februar oder März in die Erde. Man macht Löcher, die 4 Fuß ins Gevierte haben; diese läßt man, ehe die Pflanzung geschieht, zwey Monate lang offen stehen, damit diese Erde von der Luft und dem Thau tüchtig durchgeschwängert, und von den Sonnenstrahlen erwärmt werde. Wenn die Zeit zum Pflanzen da ist, so vermischt man diese Erde mit Mist und Asche; man pflanzt jeden Sprößling aufrecht hinein, so wie er auf dem Baum gestanden ist, und schüttet 2 Finger hoch von erwähntem Mengsel darauf. Hernach tritt oder stampft man die Erde rings herum ein, damit sich der Pflänzling nicht verwehe, sondern kräftig treiben könne. Hierauf begießt man ihn, und jätet das Unkraut aus.

Nicht eher, als nach 5 Jahren, muß man sie verpflanzen. Während dieser Zeit thut man wohl, wenn man die Erde, im ersten und zweyten Jahre öfters, in den übrigen drey Jahren aber alle Frühling und Herbst, umreißen läßt. Hat man Ziegenmist, welcher, wie die Erfahrung lehret, hierzu am besten taugt, so dünget man sie damit alle Jahr im Herbste, und besprengt sie bey sehr heißem Wetter mit Regenwasser.

Insonderheit muß man sich hüten, daß man sie ja nicht in den zwey ersten Jahren beschneide. Man weiß aus der Erfahrung, daß es weit klüger gethan ist, wenn man erst im dritten Jahre nur etwa zween Aeste auf je-

dem

dem Stamme stehen läßt; den schwächsten davon schneidet man im vierten Jahre ab. Das fünfte Jahr verpflanzt man sie auf immer, und zwar entweder im November, oder im März, je nachdem der Ort wärmer oder kälter, und der Boden mehr oder wentger Festigkeit und Feuchtigkeit hat.

Die sicherste Methode der Verpflanzung ist, daß man die Setzlinge mit der an der Wurzel hangenden Erde herausnehme, und in Gruben setze, die funfzig, oder wenigstens fünf und dreyßig Fuß weit von einander stehn, wenn das Erdreich locker ist. Man muß aber diese Gruben wenigstens zwey Monate lang offen stehen lassen, ehe man die Verpflanzung vornimmt.

Einige Landwirthe lassen über jeder Grube Stroh verbrennen, um dadurch die Salze herauszulocken. Dieser Gebrauch zeigt ebenfalls, wie gefährlich es sey, zur Zeit der Verpflanzung Wasser in den Gruben zu lassen. Man vermengt auch die bey Machung der Grube aufgeworfene Erde mit Dünger, und läßt nur einen kleinen Pflänzling aus der Erde hervorragen.

Man umgiebt die Grube mit Dornsträuchern, damit die Pflanzung weder vom Umpflügen, noch von dem Vieh beschädigt werden könne.

Es ist gebräuchlich, das Erdreich, wo eine Olivenpflanzung ist, jährlich zweymal umzureißen. Das erstemal geschieht solches in der Mitte des Junius, und das andremal in der Mitte des Septembers. Es werden um die ganze Pflanzung herum kleine Wassergräben geleitet, die das Wasser und den Schlamm am Fuße der Olivenbäumchen abführen, insonderheit, wenn sie auf einem Hügel stehen. Ist man so glücklich, daß man Ziegenmist haben kann, so legt man drey bis vier Pfund davon um jeden Setzling, theils um ihm desto mehr Nahrung zu geben, theils um die kleinen Würmer, die sie anfressen, zu tödten. Wenn man diesen Dünger nicht haben

kann, so bedient man sich, statt seiner, der ausgepreßten Oliven.

Man pflegt auch die verpflanzten Bäumchen, vom October an bis in den Februar, von aller Erde bis an die Wurzel entblößt stehen zu lassen, damit sie den Regen und die frische Luft desto besser in sich ziehen.

Man schneidet alle Aeste ab, die einen Uebelstand verursachen, wie auch alles dürre Holz und die wilden Schossen, welche dieser Baum im Ueberfluß treibt, sowol am Stamme, als unten; es wäre denn, daß man einen alten Stümmel vor sich hätte, den man wieder verjüngen wollte; in diesem Falle läßt man nur einen oder ein paar der schönsten und stärksten Schößlinge stehen.

III. Abschnitt.

Von der Zeit, wann man die jungen Bäumchen beschneiden muß.

Man beschneidet diese verpflanzten Bäumchen nicht eher, als bis sie 8 Jahr alt sind, hernach aber nur alle 8 Jahre einmal. Zu dieser Verrichtung wählt man ein schönes Wetter, zu Ende des Winters, ein wenig vorher, ehe der Saft in die Bäume tritt.

IV. Abschnitt.

Manier, sie zu beschneiden.

Man schneidet alles wurmstichige, verfaulte, verdorbene oder dürre Holz genau ab; und damit die Feuchtigkeit die Wunde nicht nähren, und folglich dem Baume schaden könne, sondern die Wunde desto eher zuheile und eine Narbe gewinne: so reibet man sie mit denen vom ausgepreßten Oele zurückgebliebenen Kuchen (le marc); noch sicherer aber ist es, wenn man sich, statt derselben, des Pechs oder des gelben Wachses bedient.

Anmerkung verschiedener Schriftsteller.

Serres, Liger, und der Verfasser des Maison rustique, welche alle drey aus einerley Tone reden, als ob sie einander ausgeschrieben hätten, geben vor, es sey nichts schädlicher, als wenn man in diese Nachbarschaft der Olivenbäume Eichen pflanze; denn es müssen, sagen sie, nothwendig entweder die Olivenbäume, oder die Eichbäume, verderben.

Wir sehen nicht ein, auf welchen Grund jene Verfasser diese Antipathie bauen. Wir haben nicht nur in verschiedenen Pflanzungen sorgfältig nachgesehen, ob die Herren derselben, aus Furcht vor einer solchen Prophezeyhung, sich in Acht genommen hätten, in den Gegenden ihrer Olivenbäume keine Eichen zu pflanzen, sondern wir haben uns auch an andern Oertern, wo man sich auf die Cultur dieses Baums legt, sehr sorgfältig nach diesem Umstand erkundiget: und wir haben nicht nur selbst bemerkt, daß die Eichen den Olivenbäumen in einem Abstand von 45 bis 50 Schritten keinesweges nachtheilig gewesen, sondern es sind auch die dießfalls eingeholten Belehrungen von andern Orten der Meynung der gedachten Schriftsteller eben so wenig günstig gewesen.

Wir glauben sicherlich, daß Eichbäume, die man nur in einer Entfernung von 15 bis 20 Fuß bey einigen Olivenbäumen pflanzen würde, dem Fortkommen dieser letztern aus eben der Ursache hinderlich seyn würden, aus welcher Bäume von einerley Art sich unter einander schaden, wenn sie zu nahe beysammen stehen. Aber wer wird hieraus vernünftigerweise schließen können, daß diese beyden Bäume einander zuwider seyn?

Wichtige Bemerkung.

Es trägt sich bisweilen zu, daß die Olivenbäume so stark treiben, daß sie sehr viele Aeste ansetzen, aber keine Früchte bringen. In diesem Falle muß man die Erde,

die ihre Wurzel bedeckt, wegräumen, und eine von den dicksten Nebenwurzeln abschneiden. Dieses Mittel ist sehr wirksam, denn man wird, bald nach dieser Operation, wahrnehmen, daß der Baum weniger ins Holz schießen, und desto mehr Früchte tragen wird. Will man aber diese Operation nicht vornehmen, so kann man sich ungesalzener Oelkuchen bedienen, die man mit altem Urin von einer Mannsperson, oder von einem Schweine, vermischet. Man schüttet davon 8 Quartier unter jeden Olivenbaum, wenn er schon eine ziemliche Dicke erreicht hat, und eine geringere Portion, wenn er noch nicht so stark ist. Einige fügen diesem Mengsel noch einen Theil Kalk bey, um die Erdensalze in Bewegung zu setzen. Aber unter allen diesen Mitteln ist das Impfen das untrüglichste; die Ursache davon ist leicht einzusehen.

V. Abschnitt.

Zu welcher Zeit und wie man den Oelbaum impfet.

Das Impfen im Schildlein ist das gewöhnlichste. Gemeiniglich thut man es im Maymonat. Man schreitet nicht eher zum Beschneiden, als wenn schon ein Jahr nach dem Impfen verflossen ist; alsdann schneidet man die wilden Schösse ganz scharf von dem Stamme weg.

VI. Abschnitt.

Der Olivenbaum kömmt auch von Ablegern fort.

Wenn man nicht genug Wurzelschößlinge findet, seine Pflanzung damit zu bestellen, so kann man sich der Aeste von großen Olivenbäumen bedienen; dieses nennt man mit Ablegern pflanzen. Hierinn bestund, so zu sagen, die einzige Methode, die bey den Alten gebräuchlich war, wenn sie ihre sogenannten Baumschulen anlegten. Es giebt Oerter, wo diese Methode noch itzo üblich ist.

VII. Abschnitt.

Wie man mit den Ablegern verfährt.

Man sucht einen jungen Olivenast aus, welcher armsdick ist und eine glatte und glänzende Rinde hat; man säget ihn ab, und macht vier Theile daraus, jeden 1½ Fuß lang; man pflanzet sie in ein wohlgedüngtes und wohl umgerissenes Erdreich; man bedeckt den Setzling wieder mit Erde, wenigstens 4 Finger hoch, und beobachtet dabey, daß man den untersten Theil des Asts in die Erde stecke, und der obere eben so in die Höhe gerichtet sey, wie er auf dem Baume stund, damit die davon entstehenden Seitenschösse ihrer natürlichen Richtung folgen. Man muß sie auch den Sommer hindurch fleißig begießen, und alles Unkraut umher ausjäten. Da aber alle Setzlinge unter der Erde verborgen sind, und von dem Arbeiter, beym Ausjäten, leicht verletzt werden könnten: so bezeichnet man die Oerter, wo sie vergraben stehen, mit kleinen Stöckchen.

In diesem Zustande läßt man sie ganzer zwey Jahre, ohne ihnen einen einzigen Zweig zu benehmen. Nach dieser Zeit schneidet man alles Holz ab, das man für überflüssig ansieht, um dem Stamme ein gutes Ansehen zu geben, und damit derselbe, drey oder vier Jahre nachher, im Stande seyn möge, anderswohin auf immer verpflanzt zu werden.

Hier ist ein wundernswürdiger Beweis von der Leichtigkeit, mit welcher dieser Baum Wurzel schlägt. Man nimmt ihm einen Ast ab, den man der Hälfte seiner Rinde beraubet; man pflanzet denselben recht gerade in die Erde; und man sieht, daß er Wurzel schlägt, und in der Folge zu einem recht schönen Baume wird. Aus dieser Erfahrung ist der Gebrauch entstanden, die alten und dicken Olivenbäume zu spalten. Man säget sie von oben bis unten mit ihren Wurzeln entzwey, wie man solches

die ihre Wurzel bedeckt, wegräumen, und eine von den dicksten Nebenwurzeln abschneiden. Dieses Mittel ist sehr wirksam, denn man wird, bald nach dieser Operation, wahrnehmen, daß der Baum weniger ins Holz schießen, und desto mehr Früchte tragen wird. Will man aber diese Operation nicht vornehmen, so kann man sich ungesalzener Oelkuchen bedienen, die man mit altem Urin von einer Mannsperson, oder von einem Schweine, vermischet. Man schüttet davon 8 Quartier unter jeden Olivenbaum, wenn er schon eine ziemliche Dicke erreicht hat, und eine geringere Portion, wenn er noch nicht so stark ist. Einige fügen diesem Mengsel noch einen Theil Kalk bey, um die Erdensalze in Bewegung zu setzen. Aber unter allen diesen Mitteln ist das Impfen das untrüglichste; die Ursache davon ist leicht einzusehen.

V. Abschnitt.

Zu welcher Zeit und wie man den Oelbaum impfet.

Das Impfen im Schildlein ist das gewöhnlichste. Gemeiniglich thut man es im Maymonat. Man schreitet nicht eher zum Beschneiden, als wenn schon ein Jahr nach dem Impfen verflossen ist; alsdann schneidet man die wilden Schösse ganz scharf von dem Stamme weg.

VI. Abschnitt.

Der Olivenbaum kömmt auch von Ablegern fort.

Wenn man nicht genug Wurzelschößlinge findet, seine Pflanzung damit zu bestellen, so kann man sich der Aeste von großen Olivenbäumen bedienen; dieses nennt man mit Ablegern pflanzen. Hierinn bestund, so zu sagen, die einzige Methode, die bey den Alten gebräuchlich war, wenn sie ihre sogenannten Baumschulen anlegten. Es giebt Oerter, wo diese Methode noch itzo üblich ist.

VII. Abschnitt.

Wie man mit den Ablegern verfährt.

Man sucht einen jungen Olivenast aus, welcher armsdick ist und eine glatte und glänzende Rinde hat; man säget ihn ab, und macht vier Theile daraus, jeden 1½ Fuß lang; man pflanzet sie in ein wohlgedüngtes und wohl umgerissenes Erdreich; man bedeckt den Setzling wieder mit Erde, wenigstens 4 Finger hoch, und beobachtet dabey, daß man den untersten Theil des Asts in die Erde stecke, und der obere eben so in die Höhe gerichtet sey, wie er auf dem Baume stund, damit die davon entstehenden Seitenschösse ihrer natürlichen Richtung folgen. Man muß sie auch den Sommer hindurch fleißig begießen, und alles Unkraut umher ausjäten. Da aber alle Setzlinge unter der Erde verborgen sind, und von dem Arbeiter, beym Ausjäten, leicht verletzt werden könnten: so bezeichnet man die Oerter, wo sie vergraben stehen, mit kleinen Stöckchen.

In diesem Zustande läßt man sie ganzer zwey Jahre, ohne ihnen einen einzigen Zweig zu benehmen. Nach dieser Zeit schneidet man alles Holz ab, das man für überflüssig ansieht, um dem Stamme ein gutes Ansehen zu geben, und damit derselbe, drey oder vier Jahre nachher, im Stande seyn möge, anderswohin auf immer verpflanzt zu werden.

Hier ist ein wundernswürdiger Beweis von der Leichtigkeit, mit welcher dieser Baum Wurzel schlägt. Man nimmt ihm einen Ast ab, den man der Hälfte seiner Rinde beraubet; man pflanzet denselben recht gerade in die Erde; und man sieht, daß er Wurzel schlägt, und in der Folge zu einem recht schönen Baume wird. Aus dieser Erfahrung ist der Gebrauch entstanden, die alten und dicken Olivenbäume zu spalten. Man säget sie von oben bis unten mit ihren Wurzeln entzwey, wie man solches

ehedem in Languedok und in der Provence zu thun pflegte. Man verpflanzte sie also ohne Rinde auf der einen Seite; und die Natur sorgte dafür, sie mit der Zeit neu damit zu überkleiden; so, daß man durch diese Methode immer neue Pflanzungen anlegen konnte, so, wie die Bäume alt wurden, oder verdarben. Es scheint aber, daß man von dieser Methode abgegangen sey, wie wir in dem Folgenden sehen werden.

Heutiges Tags, wenn man in der Provence merkt, daß ein Olivenbaum schon ziemlich abgenutzt ist, und daß es bald Zeit wird, ihn abzuhauen, so bedient man sich eines Mittels, wodurch man machen kann, daß aller ihm übriggebliebene Nahrungssaft zu Früchten anschlägt. Man macht in seine jüngsten Aeste einen Cirkelschnitt, schälet ungefähr eines Quadratzolls groß von der Rinde ab, und bedeckt diese Wunde wieder mit Rinde, die man von den Aesten eines jungen Olivenbaums abgenommen. Hernach bedient man sich eben des Verbands, wie beym Impfen, damit die Wunde eine Narbe gewinne. Die solchergestalt verjüngten Aeste tragen reichlich Früchte. Diese Manier hat viel Aehnliches mit der vorhergehenden, und scheint auch ziemlich mit derjenigen übereinzukommen, welche man in Languedok beobachtet, wenn man die Olivenbäume im Märzmonate impfet. Man schneidet drey Finger hoch über dem Pfropfreis die Rinde cirkelförmig ab, so daß man das Holz des Stamms, oder des dicken Astes entblößt. Da man, durch diesen Cirkelschnitt, den Saft, der sonst wieder in die Wurzeln treten würde, unterwegs auffängt, so zieht sich dieser Saft, je länger, je mehr, in die unter der Wunde befindlichen Zweige, so daß selbige weit mehr Blüthen und Früchte, als gewöhnlich, tragen müssen. Aber eben deswegen sterben solche Bäume noch in demselben Jahre ab, weil, da der Saft, der im nächstfolgenden Frühjahre in die Höhe steigen sollte, durch jenen Einschnitt die gewöhnliche Communication abgeschnitten findet, die über dem Einschnitte befindlichen Aeste nothwendig

wendig verderben müssen, da sie keine Nahrung mehr aus der Erde erhalten. Man läßt lieber auf diese Weise das alte Holz verderben, als daß man es sogleich unterhalb des Pfropfreises wegschneide, weil man, wie wir eben gesehen haben, weit mehr Nutzen davon hat.

In allen Ländern, wo man Olivenbäume zieht, läßt man sie nicht hochstämmig werden, wie man in Frankreich thut. In Spanien z. E. hält man sie ganz niedrig, und giebt ihnen die Gestalt dicker Büsche. Gewiß ist es, daß, wenn man dieser Methode folgt, der Baum weit mehr Früchte bringt, daß er den Winden weniger ausgesetzt ist, und daß man die Oliven leichter einsammeln kann; deswegen muß man, beym Beschneiden, den Baum niedrig halten, und ihm viele Schößlinge lassen, die man jedoch in das innere dicke Laub einflechten muß, damit die Früchte frische Luft genießen, ohne welche sie viel von ihrer Güte verlieren würden. Allein, wenn man durch diese Methode eine größere Quantität Früchte erhält, sind sie auch zugleich besser? Die Erfahrung sagt Nein dazu. Vielmehr ist das spanische Baumöl überhaupt sehr fett; und dieß ist kein Wunder; denn da, in einem so fruchtbaren Boden, die Nahrungssäfte keinen langen Raum durchzulaufen haben, um zur Frucht zu gelangen, und folglich durch ungleich weniger Röhrchen paßiren, als in einem hochstämmigen Baume, so theilen sie sich ihr unzubereitet, und so, wie sie aus der Erde gekommen, mit, und bringen der Frucht ihren rohen Geschmack bey. Ueberdieß, je länger die Stämme und Aeste sind, welche der Saft durchzulaufen hat: desto mehr reiniget er sich vermittelst der Ausduftung, denn die Natur hat die Gewächse eben sowol, als die Thiere und Mineralien, diesem Gesetze unterworfen. Wir rathen also nicht, der spanischen Manier zu folgen: aber man muß auch nicht in den entgegengesetzten Excess verfallen, weil, da man den Olivenbaum nicht um seines Holzes willen, ob es gleich ungemein schön ist, wohl aber um seiner Früch-

te willen pflanzt, man seinen Zweck verfehlen würde, wenn man nur auf einen hohen Wuchs und starke Aeste sehen wollte.

VIII. Abschnitt.

Von der Zeit, da man die Oliven einsammelt.

Der November und December sind für die Olivenerndte die allergünstigste Zeit.

Wenn man Oel daraus machen will, so wartet man, bis sie eine dunkelrothe Farbe bekommen, welches ein gewisses Zeichen ist, daß sie völlig reif sind. Will man sie aber nur essen, so läßt man sie nicht so lange auf dem Baume stehen, sondern nimmt sie grün herunter, und zwar schon im Junius- oder Juliusmonate. Da sie um selbige Zeit erstaunlich herbe sind, so sucht man ihnen durch allerley Arten der Zubereitung diesen Geschmack zu benehmen.

Die sogenannten Picholines sind die kleinste, aber beste Gattung von Oliven; wir wollen unsern Lesern die Manier zeigen, wie man ihnen den herben Geschmack benimmt, den sie in viel höherem Grade besitzen, als die Oliven von der großen Gattung, wie z. E. die spanischen sind. So bald man sie abgebrochen hat, so breitet man sie auf Tücher aus, und läßt sie also einige Tage lang in freyer Luft liegen. Hernach füllt man sie in kleine Fässer, schüttet einen Scheffel Weinrebenasche oder Eichenasche (jene ist gesunder und angenehmer) und einen halben Scheffel voll durchgesiebten Kalk, nebst einer hinlänglichen Quantität Wasser darauf, so daß die Oliven von diesem Gemische ganz bedeckt werden; man muß sich bey der Zubereitung desselben in Acht nehmen, daß man die Oliven nicht quetsche. Man lässet sie 12 bis 15 Stunden darinn einweichen; hernach schneidet man eine durch, bis an den Kern, um zu sehen, ob sie den Kern freywillig fahren läßt. Wenn sich der Kern ganz rein von dem Fleische ablöset, so ist es Zeit, sie einzumachen.

Es giebt Leute, die sich hiezu des ungelöschten Kalks bedienen: aber dieser Gebrauch ist schädlich für die Gesundheit, indem die Frucht einen gar zu herben und scharfen Geschmack bekommt. Es kann folglich dieser Gebrauch höchstens nur in Spanien einigen Nutzen schaffen, allwo die fette und saftreiche Olive, vermittelst einer solchen Zubereitung, einen Theil von dem feinen Geschmacke der Picholine erhält. In Frankreich hingegen, besonders in der Provence, muß dieser Gebrauch nicht Statt finden, weil daselbst die Oliven schon an und für sich selbst, sowol wegen ihrer Art, als wegen des Clima, einen vortrefflichen Geschmack haben. Es würde daher unvernünftig seyn, sich daselbst des Kalks zu bedienen, weil man nicht nur Gefahr läuft, die auserlesene Güte der Picholinen zu verderben, sondern auch der Gesundheit derer, die sie essen, Schaden zuzufügen.

Man legt zwar, um dem scharfen Geschmack abzuhelfen, den diese Lauge in der Frucht zurückläßt, die Oliven, nach abgegossener Lauge, in Brunnenwasser, welches man alle Tage frisch aufgießt, bis nicht nur alle Schärfe sich aus der Frucht herausgezogen und zu Boden gesetzt, sondern auch die Frucht gewissermaßen einen schaalen Geschmack bekommen hat, welches gemeiniglich nach Verlauf von sieben oder acht Tagen zu geschehen pflegt. Hernach legt man sie in die Salzlacke, die in andern Fässern schon in Bereitschaft gehalten wird, allwo sie in Zeit von einem Monat den verlangten Grad der Vollkommenheit erreichen.

Die Salzlacke wird also verfertiget: Man löset so viel Salz in Wasser auf, bis ein Ey darauf schwimmen kann; man thut Thimian, Quendel, Anis, oder einige Stengel Fenchel hinzu; alle drey Monate wird dieses Wasser wieder frisch verfertiget; ohne diese Vorsicht verderben die Oliven gänzlich, und haben fast gar keinen Geschmack.

Noch eine andere Bemerkung, den Gebrauch des Kalks betreffend, ist diese. Sobald man verbunden ist, die Oliven in süßem Wasser unschmackhaft werden zu lassen, um ihnen die große fressende Schärfe zu benehmen, welche sie durch das Einweichen in ungelöschtem Kalke bekommen: so kann solches nicht geschehen, ohne ihnen zugleich eben so viel von den wesentlichen Oelen zu rauben, mit welchen der Kalk angefüllt wird, wenn man ihn vermittelst des so oft erneuerten süßen Wassers anzieht. Da demnach die wesentlichen Oele denjenigen Theil der Frucht ausmachen, der ihr denjenigen Geschmack und würzhaften Geruch giebt, worinn ihre hauptsächlichste Güte besteht; so ist augenscheinlich, daß dieses Verfahren eben sowol der Frucht, als der Gesundheit schädlich sey. Diese Bemerkung, die wir ohnedem als eine Schlußfolge unsrer Grundsätze würden gemacht haben, ist von desto größerer Erheblichkeit, da eine Privatperson, deren Einkünfte fast bloß in Oliven bestehen, uns versichert hat, er habe diesen Gebrauch abgeschafft, und bisher noch keine Ursache gefunden, solches zu bereuen.

IX. Abschnitt.

Art und Weise, die Oliven einzumachen.

Landwirthe, die sich auf die Cultur des Olivenbaums legen, bewahren die Frucht lange Zeit auf, um sie nach Belieben einmachen und essen zu können. Sie bewahren sie entweder in schlechtem Wein (piquette), oder in gesalznem Wasser. Wir rathen zu diesem Gebrauche den schlechten oder sogenannten Leyerwein * an, erstlich, weil sich die

* Leyern oder Leyerwein machen (faire de la piquette) heißt in einigen Weinländern, die schon ausgepreßten Weinbeerhülsen oder Treber noch einmal abkeltern und den daraus erhaltenen schlechtern Wein mit Wasser vermischen. Anm. des Uebers.

die Oliven weit besser darinn erhalten, als in der Salzlacke, worinn sie sehr oft verderben; zweytens, weil sie einen Weingeschmäck davon erlangen, den man fast in allen Früchten, und sogar in der Melone, liebet.

Wenn man die Oliven zum Essen, oder zum Verkauf einmachen will, so nimmt man grüne und frischabgebrochene Oliven oder auch solche, die man in schlechtem Weine, oder in Salzwasser aufbewahrt hat. Man läßt sie verschiedene Tage hindurch in süßem Wasser, welches öfters frisch wieder aufgegossen werden muß, einweichen; hernach schüttet man sie in ein andres Wasser, das mit Sode und gebrannter Olivenasche, oder auch mit Kalk, (zu welchem letzteren wir aber nicht rathen,) zubereitet ist; nach diesem giebt man ihnen noch ein andres Wasser, welches nur eine hinlängliche Quantität Salz in sich hält; endlich schlägt man alles in solche kleine Fässer ein, wie man bey den Gewürzkrämern findet. Um ihnen einen noch angenehmern Geschmack zu geben, (wiewol er uns allzu gekünstelt vorkommt,) so gießt man zu dieser letztern Salzlacke etwas von einer Essenz, die aus Gewürznägelein, Zimmet, Coriander und Fenchel zusammengesetzt ist; und in dieser Composition besteht die ganze Kunst, Oliven einzumachen. In sieben oder acht Tagen nach dieser Operation taugen sie schon zum Essen.

Die Morgenländer, welche die Oliven nicht anders, als wenn solche schon schwarz und sehr reif sind, essen, geben ihnen keine andre Zubereitung, als daß sie selbige in die Sonne legen, hernach in Gefäße füllen, und, von unten bis oben, zwischen jede Lage Oliven eine Lage Salz streuen, bis das Gefäße voll ist; sie gießen gar kein Wasser dazu. Vielleicht ist diese Methode die beste von allen; wenigstens scheint es, daß durch diese simple Zubereitung die Olive nicht soviel von ihrem natürlichen Geschmacke verlieren könne.

Die Oliven in der Provence und Languedok halten das Mittel zwischen den spanischen Oliven und den Picholines,

und

und verdienen deswegen, daß man in Frankreich sich vornehmlich um ihre Cultur bekümmere.

Anmerkung. Wenn man dem von uns gegebenen Rathe folgt, die Oliven lieber in geringen Wein, als in Salz- oder Kalkwasser zu legen, so muß man sorgfältig darauf sehen, daß dieser Wein nicht nach dem Holze schmecke, oder sonst einen mucklichten Geschmack habe, welcher Fehler nicht leicht wieder gut zu machen ist, wie wir, in einer besondern Abhandlung vom Weinbau, in der Folge sehen werden. Indessen wird der Versuch dennoch gelingen, wofern man nur die Anweisung, die wir dazu geben werden, genau und richtig befolgt.

Ob wir gleich die Art, Olivenbäume zu ziehen, schon ziemlich umständlich beschrieben haben: so glauben wir doch nichts Ueberflüßiges zu thun, wenn wir unsre Leser noch mit drey Aufsätzen beschenken, die uns über diesen herrlichen Baum zugeschickt worden sind. Den ersten dieser Aufsätze hat uns der Herr von St. Célaire mitgetheilt, der ihn von dem Verfasser desselben, einem achtzigjährigen Edelmanne, welcher von verschiedenen Akademien mit vier Preisen gekrönt worden ist, erhalten hat. Der zweyte schreibt sich von dem Herrn Intendanten der Provence her. Der dritte, nicht minder interessante Aufsatz ist uns aus Spanien eingesandt worden.

X. Abschnitt.

Nachrichten eines alten Edelmanns, den Olivenbaum betreffend.

1.

Der Olivenbaum wird nicht aus dem Saamen erhalten. Man hat solches schon mehrmals vergeblich versucht. Man findet in Wäldern und wüsten Oertern wilde Olivenbäume, von welchen man glaubt, daß sie aus Olivensteinen herkämen, die ehemals einer daselbst vorbeygeflogenen Dohle

oder

oder Krähe aus dem Schnabel gefallen wären: aber dieß ist eine bloße Muthmaßung. Die wilden Stämme werden zuweilen verpflanzt, und im Spalte, oder im Schildlein geimpfet. Das gewöhnlichste Verfahren aber ist, die besten Wurzelschößlinge an den alten Olivenbäumen auszusuchen; man schneidet selbige vom Stamme mit einem Theile seines knotichten Holzes ab, welches in kurzer Zeit Wurzeln schlägt, wofern nicht schon gleich anfänglich einige Haarwurzeln daran gewesen sind. Der Olivenbaum wird aus Ablegern und Seitenschossen fortgepflanzt; man hat also zu diesem Baume keine besondere Pflanzschule nöthig. Man verpflanzt die Schößlinge, wenn sie 4 bis 5 Zoll dick sind; diese gerathen besser, als die, welche jünger und dünner sind, indem diese letztern der rauhen Witterung weit weniger widerstehen können, und zu viel Zeit brauchen, bis sie in die Höhe schießen.

2. Man verpflanzt die Olivenbäume 30 Fuß weit von einander, und zwar am besten so, daß zwischen vier Bäumen, die ein Quadrat vorstellen, der fünfte in der Mitte steht; auf diese Weise stehen sie lüftiger, und sind den Sonnenstrahlen mehr ausgesetzt. Man muß die überflüßigen und erstorbenen Zweige alle Jahre abschneiden, insonderheit an der inwendigen Seite der dicken Aeste. Man muß auch den Olivenbaum rund abkappen, und ihn nicht die Gestalt einer Pyramide gewinnen lassen, welches ihn am Holz erschöpfen, und seiner Fruchtbarkeit nachtheilig seyn würde, besonders wenn man nicht die über den Gipfel herausstehende wilden Aeste, die den andern die Nahrung benehmen, abschnitte. Das Erdreich um den Olivenbaum muß jährlich zweymal durch Menschenhände umgerissen, und einmal gedünget werden.

3. Der beste Dünger dazu ist ein Mengsel von allerley menschlichen Excrementen, welche man in Fässern hat gähren lassen, die man, einen Fuß weit vom Stamme des Olivenbaums ausschüttet, daß der Dünger einen Fuß hoch über der Erde liegt. Man be-

dient sich auch mit Nutzen des alten Gipswerkes, wie auch des Gerberlohes, der zum Garmachen roher Häute gebraucht, und aus Blättern von Myrthen und Lerchenbäumen gemacht worden ist, ferner der büchenen Asche, und der gewöhnlichen Arten von Mist; wiewol letztere nicht allzu dienlich sind, weil sie verursachen, daß die Oliven ein allzufettes Oel bekommen.

4. Serres, in seinem Tractate vom Ackerbau, zählt siebzehnerley Arten Olivenbäume, wovon er aber keine Beschreibung giebt, und sie nur so nennet, wie sie in Languedok heißen, welches sein Vaterland war. Garidel erwähnt nur 12 Arten, und Tournefort unterscheidet ihrer 19, nach der Gestalt und Größe der Frucht. Indessen, da diese Bäume in andern Gegenden wieder andere Benennungen haben, so begnüge ich mich, jene Schriftsteller nur angeführt zu haben, und sage zur Belehrung des Landwirths, daß die beste Art Oliven diejenige ist, die von mittelmäßiger Größe und recht fleischicht ist, und einen kleinen Kern hat; das Fleisch muß aber nicht schleimicht, noch mit allzu vielen Zäserchen durchflochten, und das Oel sehr flüßig seyn, und einen sehr feinen Geschmack haben.

Diese Eigenschaften finden sich im höchsten Grade an dem wilden Oelbaum. Seine Oliven aber sind sehr klein, und geben sehr wenig Oel. Acht und zwanzig Scheffel wilde Oliven geben nicht mehr als 50 bis 60 Pfund Oel; da hingegen eben dieselbe Quantität rundlichter Oliven von mittlerer Größe, welche Robeiroles genannt werden, 200 bis 220 Pfund feines und leichtes Oel geben, das ganz vortrefflich ist.

Es giebt in dem Ländchen Grasse, in der Provence, Oliven, die ein wenig größer sind, als die wilden, aber auch nicht Oel genug geben; daher man genöthigt ist, sie zu impfen. Es giebt auch eine vierte Art Olivenbäume, Callet genannt, deren Aeste nicht so blätterreich, auch nicht so grün und rundlicht sind, wie die Robeiroles, die aber

fast alle Jahre Früchte tragen, die länglichter sind, und eher reif werden. Diese Callets geben reichlicher Oel, das aber ein wenig dick ist. Sie werden nicht sonderlich cultivirt, und man giebt den Robeiroles den Vorzug, wenn man ein feineres und leichteres Oel haben will.

Alle Arten der Olivenbäume werden auf einerley Weise gezogen. Sie erfodern insgesammt einen Boden, der weder zu mager, noch zu fett, weder zu feucht, noch zu trocken ist. Das Clima muß weder kalt, noch heiß, sondern gemäßigt seyn. Der Olivenbaum steht immer im Saft, und verliert im Winter seine Blätter nicht. Der Frost ist ihm sehr schädlich, denn er verursacht, daß die Aeste verdorren und die Früchte vertrocknen; manchmal macht er gar die Rinde bersten, und sprengt den Stamm von einander. Die auf große Hitze erfolgende Dürre ist nicht weniger diesem Baume nachtheilig. In heißen und dürren Ländern giebt es Mücken mit einem Stachel, die von der Art der Schlupfwespen (ichnevmones) sind, welche die noch zarten Oliven bis auf das Innerste des Kerns durchstechen und ein Würmchen hinein legen, welches daselbst seine Nahrung findet, und oft die ganze Olive ausfrißt; wenn ja ein bischen Oel darinn zurückbleibt, so ist es doch schon verdorben, und hat einen mucklichten, scharfen und widerwärtigen Geschmack.

Der Olivenbaum ist auf den Hügeln fruchtbarer und ansehnlicher, als auf der Ebene. Er trägt auch auf unbebauten Feldern Früchte, und giebt daselbst zwar weniger, aber ein desto feineres Oel. Um in der Olivenerndte, welche allemal ums andere Jahr Statt findet, eine gute Ordnung halten zu können, muß man zwischen allzu viel und allzu wenig Düngung und Wartung das Mittel halten. Wenn man, wechselsweise, allemal die Hälfte seiner Olivenbäume wartet, während daß man die andere Hälfte ausruhen läßt, so bekommt man alle Jahr eine halbe Erndte Oel, und die Bäume tragen desto mehr Früchte, und bleiben desto länger bey Kräften.

5. Die Olive ist anfänglich grün; im Herbst wird sie weiß, und zuletzt fällt sie entweder ins Rothbräunliche, oder in ein glänzendes Schwarz. Alsdann ist sie zeitig. Man darf sie nur ein wenig zwischen den Fingern drücken, so geht schon Oel heraus. Man bricht sie ab, ehe sie noch völlig reif sind, wofern es einem um ein feineres Oel zu thun ist, das nach der Frucht schmecken soll: aber alsdann erhält man auch etwas weniger Oel; dagegen ist dieses Oel auch theurer; es verliert jedoch den Geschmack von der Frucht in Jahr und Tagen.

Die Oliven, welche man zum Einmachen haben will, müssen ganz grün abgebrochen werden. Dieses thut man gemeiniglich in den ersten Tagen des Octobers. Man macht sie auch in Eßig ein, wie die Capern, und thut etwas Gewürze hinzu, um den Geschmack zu erhöhen.

Die Oliven à la picholine, so wie sie die Gewürzkrämer verkaufen, werden auf folgende Manier zubereitet. Man legt z. E. 20 Pfund Oliven von der besten Gattung in eine Lauge, die aus ungefähr 40 Pfund reinen Wassers, 10 Pfund guter Asche und einem halben Pfunde ungelöschten Kalks gemacht worden. Die Sode kann ebensowol dazu dienen, als die Asche, aber man muß sie in kleinerer Quantität nehmen. Diese Lauge muß in einer Terrine oder in einem hölzernen Gefäße über den Oliven schwimmen. Man läßt sie darinn so lange weichen, bis die Lauge durch das Fleisch der Olive gedrungen ist, und ihm, indem sie es milder macht, seine Bitterkeit benommen hat. Um sich hievon zu versichern, muß man, nachdem die Oliven schon einige Tage geweicht haben, dann und wann eine mit dem Messer anschneiden, und sie probiren; es muß aber die Lauge nicht bis an den Stein durchdringen, wenn man sie lange aufbewahren und fest haben will.

Wenn man findet, daß sie genug durchweicht haben, und mild geworden sind: so legt man sie in reines Wasser, welches alle Morgen und Abend frisch aufgegossen werden muß,

muß, bis das Wasser ganz klar herausgeht, und weder von der Lauge, noch vom Kalke den geringsten Geschmack hat. Alsdann nimmt man sie wieder aus dem Wasser heraus, und legt sie in eine Salzlacke, indem man in einer zureichenden Quantität Wassers eine Unze Salz auf jedes Pfund Oliven thut, worüber dieses Wasser einen Finger hoch stehen muß. Man läßt dieses Wasser mit dem Salze und einigen Coriander- oder andern Gewürzkörnern gelinde aufkochen, um dadurch den Geschmack der Oliven zu erhöhen, welche man mit ihrer Salzlacke in kleine Fäßchen einschlägt.

6. Um ein vollkommen gutes Oel zu erhalten, muß man, wie ich bereits erwähnet, Oliven von der besten Gattung nehmen, ehe sie völlig reif sind, und sie sogleich nach der Mühle bringen, um das Oel davon auszupressen, ehe sie sich erhitzen. Gebraucht man diese Vorsicht nicht, so kommen die Oliven in Gährung, und geben dem Oele einen scharfen Geschmack und einen schimmlichten Geruch, wovon die ganze Mühle angesteckt wird, so daß auch das in der Folge ausgepreßte Oel einen solchen Geschmack und Geruch bekommt. Man kann überhaupt in Ansehung der Maschinen und Gefäße, wodurch man das Oel fließen läßt, nicht Vorsicht und Reinlichkeit genug beobachten.

Das allerfeinste Oel ist das sogenannte Jungferöl, das ist, dasjenige, welches unter der Presse von selbst abläuft, ohne von dem auf die Oelkuchen gegossenen heißen Wasser mit fortgeführt zu werden. Das kochende Wasser giebt dem Oel eine nachtheilige Veränderung; und wenn das Oel trübe oder gefroren ist, so thut man sehr übel, es ans Feuer zu setzen; man muß es an einem temperirten Orte verwahren, wo es sich weder erhitzen, noch gefrieren kann. Um es zu läutern und helle zu machen, darf man es nur sachte aus einem Gefäße in das andere übergießen, und es von dem Unrath, der

sich nach und nach auf dem Boden ansetzt, allmählich absondern.

Die Oelmühle hat die Gestalt einer Laterne, und treibt einen perpendiculairen Mühlstein, welcher die Oliven und ihre Kerne zermalmet. Hat man kein Wasser, so läßt man die Mühle durch Zugvieh treiben. Die Baumölmühlen haben viele Aehnlichkeit mit den Cidermühlen.

7. Das Olivenholz dient nicht nur den Drechslern und Ebenisten, sondern auch den Tischlern zu Verfertigung von allerley Meublen. Es läßt sich besser verarbeiten, ist schmeidiger, und bekommt einen schönern Glanz, als das Nußbaumholz. Ein Olivenbaum dauret ganze Jahrhunderte durch. In der Provence gab es Bäume von erstaunlicher Größe, aber auf den harten Winter 1709. sind sie verdorben; doch haben sie wieder aus den Stümmeln hervorgetrieben, und in wenigen Jahren wieder Früchte getragen. Heutiges Tages sind die Olivenbäume in der Provence zum Theil 40 bis 50 Fuß hoch, und von der Dicke mittelmäßiger Wallnußbäume.

Vor dem Jahre 1709. versorgte die Provence ganz Frankreich und auch fremde Länder mit feinem Oele. Heutiges Tages aber wird das Provenceröl nur zu Aix und in derselben Gegend verfertiget; und zu Grasse wird ebenfalls, wiewol nicht zu allen Zeiten, eine kleine Quantität Oel gemacht. Italien hat sich der Achtlosigkeit der Provencer Fabriken zu Nutze gemacht, oder vielmehr, es hat aus dem Geize der Commißionairs seinen Vortheil gezogen, als welche das feine Oel nicht theurer bezahlen wollen, als das schlechtere, und, zum Schaden der Käufer, entweder das gute und schlechte durcheinander mischen, oder jedes besonders verkaufen. Dieses ist ein beträchtlicher Verlust für die Provence und für die Kaufleute zu Lyon und Paris, welche gezwungen sind, ihr Oel, welches sie ehemals in hinlänglicher Menge aus dem Königreiche erhalten konnten, mit vieler Gefahr aus der Fremde kommen

zu lassen. Wir hoffen inzwischen, die Sorgfalt der Regierung werde diesen Zweig der Handlung wieder in Aufnahme zu bringen suchen.

XI. Abschnitt.

Schreiben und Nachrichten, den Olivenbaum betreffend, vom Herrn de la Tour, Intendanten der Provence, und ersten Parlementspräsidenten zu Aix.

Ich hatte einen Aufsatz gemacht, welcher verschiedene Fragen über die Cultur und Früchte des Olivenbaums in sich hielt. Ich habe Abschriften davon an solche Oerter geschickt, wo diese Art Bäume sehr häufig anzutreffen sind, und ich habe das Resultat der eingezogenen Nachrichten in gegenwärtigem Aufsatz zusammengefaßt. Ueberhaupt muß man wissen, daß das Oel in der Provence so consumirt wird, wie es aus der Mühle kommt. Das gute Oel braucht keines Klärens; das in der Gegend von Aix ist das beste, und wird sehr gesucht. In Paris und im übrigen Frankreich hat man die Gewohnheit, die Oele zu läutern, weil selbige größtentheils von der Küste von Genua und andern Orten dahin geführt werden, wo das Oel minder fein ist; daher man ihm auch, um es eßbar zu machen, die große Fettigkeit benehmen muß. Ich bin ꝛc. ꝛc.

de la Tour.

Es wird gefragt:

1. Auf was für Art wird die Fortpflanzung des Olivenbaums am besten erhalten?

Antw. Dieses geschieht, wenn man den Olivenbaum, entweder am Fuße seines Stamms, oder, welches noch besser ist, aus der seine Wurzel umgebenden Erde, Schöß-

linge treiben läßt. Oder auch, man reißt, da der Olivenbaum unten sehr dick ist, Stücke oder Splitter von verschiedener Größe von demselben ab, und versetzt sie hernach auf beständig in ein wohlzubereitetes Erdreich, oder in eine Pflanzschule. Aber die beste unter allen Vermehrungsarten ist diejenige, die vermittelst eines Schößlings geschieht, welcher aus der um den Fuß des Baums herum befindlichen Erde hervorgekommen ist; indem daselbst die Schößlinge stärker, und besser mit Wurzeln versehen sind.

2. Wenn man Olivenbäume impfen will; welches ist wol die beste Methode, sie zu impfen? und wie groß müssen zu dieser Operation die andern Bäume seyn?

Antw. Wenn der in die Erde gesteckte Pflänzling von einer guten Art Oliven ist, so kann man des Pfropfens überhoben seyn. Will man aber die Gattung verändern, so kann man den Pflänzling auf den Stamm oder auf die Aeste pfropfen, welches letztere besser ist. Eben so verfährt man mit alten Olivenbäumen, deren Gattung man verändern will; die sicherste und gewöhnlichste Manier, sie zu impfen, geschieht durchs Schildlein.

Man kann die Pflänzlinge impfen, so bald sie die gehörige Dicke haben. Je dicker sie sind, desto gewisser wird das Impfen gelingen, wofern sie nur eine frische und glatte Rinde haben.

3. Wie müssen die neugepflanzten, und die schon völlig erwachsenen Bäume gewartet werden?

Antw. Beyderley Bäume erfodern fast einerley Wartung. Man muß nämlich, nachdem man den Setzling in ein Loch, 3 Fuß breit, und 2 Fuß tief, gesteckt hat, das ihn umgebende Erdreich dreymal des Jahrs mit dem Grabscheit oder mit dem Pfluge aufreißen, und nichts anders hineinsäen;

säen; zwey Jahre hernach, aber nicht eher, kann man Mist darauf legen; weil unterdessen der Olivenbaum ziemlich lange und dicke Wurzeln muß geschlagen haben, um das Nahrhafte aus dem Miste einsaugen zu können. Mit den dicken Bäumen verfährt man auf gleiche Weise; und wenn man will, daß sie viel Früchte tragen sollen, so belegt man sie alle vier Jahre mit Mist.

4. Was für ein Dünger ist für den Olivenbaum am dienlichsten?

Antw. Es schickt sich ein jeder Dünger für den Olivenbaum, doch dient ihm der Schafmist am meisten. Der Taubenmist befördert den schnellen Trieb der jungen Pflänzlinge ungemein: aber nach zwey Jahren ist er völlig ausgemagert. In Ermanglung des Mists schüttet man auf den Fuß der Bäume gebrannte Erde, oder auch neue Erde, d. i. eine solche, die man aus dem Walde, oder aus einem unbebauten Lande genommen hat. Alter Gips und Schutt geben gleichfalls einen herrlichen Dünger ab.

5. Wie vielerley Arten der Olivenbäume giebt es in der Provence, wie heißen sie, und welche tragen die besten Oliven?

Antw. Das beste Provenceröl kommt aus den Olivenbäumen der Gegend von Aix. Man kennet daselbst nur zweyerley Arten: die eine heißt Glandau; dieser Baum kann den Frost besser vertragen, als die übrigen Arten; die zweyte Art heißt Barrelen, oder plan de Solon, und giebt ein feineres Oel.

An andern Oertern der Provence giebt es noch mehrere Arten; aber es ist nicht möglich, sie alle durch ihre Namen kenntlich zu machen, weil manche Gattung in einem Lande unter einem Namen bekannt ist, den man in einem andern Lande einer ganz andern Gattung beyzulegen gewohnt ist.

6. Welches sind die Kennzeichen, woraus man schließen kann, daß die Oliven reif sind?

Antw. Die Olive ist nicht eher reif, als wenn sie, nachdem sie vorher gelblicht geworden, anfängt schwarz zu werden.

7. Wie richtet man die Oliven zum Essen zu?

Antw. Man kann die Oliven auf verschiedene Art genießen. Will man sie essen, ehe sie zeitig sind, so zerquetscht man sie halb zwischen zween Steinen, legt sie hernach fünf bis sechs Tage lang ins Wasser, welches man alle Morgen und Abend frisch aufgießt. Hierauf streuet man Salz und Fenchel dazu. Sobald die Olive nur ein wenig den Salzgeschmack in sich gezogen hat, so ist sie maulrecht. Wenn sie anfängt gelblich zu werden, so macht man mit einem Messer verschiedene Einschnitte nach der Länge der Olive; hernach legt man sie ins Wasser, und verfährt damit, wie oben gemeldet.

Will man im Sommer Oliven essen, und sie aufbewahren, bis es wiederum neue giebt, so läßt man sie abbrechen, ehe sie sich der völligen Reife nähern, das ist, wenn sie weder ganz grün, noch ganz roth sind. Man bereitet sie obangeführtermaßen zu, ohne sie zu quetschen, noch einen Einschnitt zu machen. Im Frühling muß man sie mit neuem Salzwasser versehen.

Diejenigen Oliven, die man à la picholine essen will, müssen grün seyn, und in der Mitte des Septemb. abgebrochen werden; hernach legt man sie in eine Lauge, die aus Kalk, Asche und Sode verfertiget wird. Diese Lauge wird gemildert, indem man auf jedes Maaß derselben 4 bis 6 Maaß Wasser gießt. Man läßt die Oliven so lange darinn liegen, bis man sie mit dem Nagel des Fingers einschneiden, und das Fleisch ohne Mühe vom Steine ablösen kann. Man kann auch allenfalls der Sode entrathen, und die

Lauge nur aus Kalk und Asche machen; worauf man die Oliven 7 bis 8 Tage lang im Wasser liegen läßt, und sie alle Morgen und Abend mit frischem Wasser versieht, um ihnen den Laugengeschmack zu benehmen; wenn sie hievon frey sind, so legt man sie in ein Fäßchen oder andres Gefäß, in eine Salzbrühe, die aus Salz, Rosenholz, Coriander, Gewürznägelein und Zimmet, nach Proportion der Quantität Oliven, die man vor sich hat, zubereitet ist.

8. Wie das Baumöl gemacht wird.

Die Art und Weise, das Baumöl zu verfertigen, ist fast jedermann bekannt. Man schüttet die Oliven unter einen großen Mühlstein, der von einem Pferde, oder durch Wasser getrieben wird. Man zermalmet die Oliven und ihre Kerne, bis alles so weich, wie Brey, wird; diesen Brey thut man in Binsenkörbe, welche unter eine Presse über einander gelegt werden. Dasjenige Oel, welches heraus läuft, wenn ein einziger starker Mann darauf drückt, ist das beste, und heißt Jungferöl; das, welches abläuft, wenn die Presse schon ziemlich fest geschlossen ist, schmeckt zwar gut, aber doch nicht so delicat, wie jenes. Hernach wird die Presse wieder geöffnet, und auf die im Korbe darunter liegende Masse heißes Wasser zugegossen; das Oel, welches dann noch abläuft, wenn die Presse so fest als möglich wieder zusammen geschlossen ist, führt den Namen eines **verbrühten Oels** (huile échaudée), und ist von noch schlechterer Qualität. In dem Korbe bleibt alsdann nur das grusichte Zeug zurück, welches, wenn es noch einmal unter dem Mühlstein zerquetscht wird, abermals ein Oel von sich giebt, welches aber das allerschlechteste ist. Oliven, die eine gute Zeitlang auf der Erde gelegen haben, und vom Winde oder Regen abgeschlagen, und hernach auf die Mühle gebracht worden sind, geben das sogenannte gemeine Oel, welches die geringen Leute genießen: doch wird es noch in weit größerer Menge bey den Fabriken gebraucht.

9. Wenn

9. Wenn man Olivenbäume aus dem Kerne zieht, wie viel Zeit wird erfordert, bis die Bäumchen einen Zoll dick werden?

Antw. Es gehören wenigstens vier oder fünf Jahre dazu, bevor man, selbst in dem besten Erdreich, Pflänzlinge von der Dicke eines Zolls aus dem Kerne erhalten kann. Diese Art, Olivenbäume zu ziehen, ist unsicher, wenigstens ist sie nicht gebräuchlich; und viele Leute halten es für einen großen Zeitverlust, sich dieser Methode zu bedienen, weil man noch nicht wahrgenommen hat, daß die auf dem Felde liegen gebliebene und hernach unter die Erde gekommene Oliven hervor keimen, und Pflänzlinge zu hübschen Bäumen abgeben.

10. Welcher Boden und welche Lage sind für den Olivenbaum am vortheilhaftesten?

Antw. Der Olivenbaum liebt einen trockenen Boden und die Thonerde. Eine südliche und östliche Lage schicken sich am besten für ihn.

Anmerkung. Der Verfasser des vorhergehenden Aufsatzes irret demnach, wenn er behauptet, der Olivenbaum lasse sich nicht aus dem Saamen ziehen.

XII. Abschnitt.

Ein aus Spanien eingesandter Aufsatz von der dortigen Cultur des Olivenbaums.

In Arragonien sind zweyerley Sorten Olivenbäume bekannt, deren Frucht zum Oelmachen tauglich ist. Die eine Sorte trägt die oliva negral, und die andre die oliva royal, das ist, die schwärzliche und die röthliche Olive. Die erstere ist die beste. Man pflanzt in diesem Lande den Olivenbaum gemeiniglich eilf gemeine Schritte weit von einander. Dieser Abstand scheint groß zu seyn,

ist

ist aber fast noch zu geringe, weil der Olivenbaum groß wird, und ein hohes Alter erreicht. Die gemeine Meynung in Spanien ist, daß dieser Baum dauerhafter sey, als die Eiche. Er muß luftig stehen; daher muß man ihm öfters die überflüssigen Zweige nehmen, damit er nicht zu viel Laub bekomme. Der Olivenbaum erfodert ein steinichtes Erdreich, als worinn die Frucht besser wird, und einen angenehmern Geschmack bekommt; man will auch aus der Erfahrung wissen, daß er auf einem solchen Boden mehr Früchte, als anderswo, trage. Man bearbeitet ihn dreymal des Jahrs, und dünget ihn. Im Anfang, in der Mitte und zu Ende des Sommers muß man ihn fleißig und reichlich begießen. Wenn er 6 Jahr alt ist, so fängt er an, Früchte zu tragen. Derjenige, worauf die schwärzlichten Oliven wachsen, erreicht nach Verlauf von zwanzig Jahren seinen völligen Wachsthum: der andre mit den röthlichen Oliven aber gelangt erst im dreyßigsten Jahre zu seiner Vollkommenheit.

Es giebt in Spanien noch eine dritte Sorte Olivenbäume, welche die sogenannten Sevillanas oder sevillische Oliven tragen. Diese sind groß; man macht aber kein Oel daraus, sondern behält sie nur zum Essen auf. Die beyden andern Arten, wovon wir geredet haben, sind weder so groß als die Sevillanas, noch so klein als die Provencer Oliven. Die Erndte währt den ganzen Monat Februar hindurch. Man schlägt die röthliche Olive nach Art der Nüsse ab. Aber die schwärzliche ist viel zärtlicher, und muß daher nicht ohne große Vorsichtigkeit abgebrochen werden. Sie giebt mehr und ein besseres Oel, als die röthliche. Gleichwohl bekümmert man sich nicht sonderlich um die Vermehrung derselben, weil ihnen, wegen ihrer ausnehmenden Süssigkeit, die Vögel so sehr nachstellen, und weil man überhaupt in diesem Lande in Ansehung des Oels nicht sehr lecker ist. Nur zu Alcanis, Scarpé, und in selbiger Gegend hat man den Gebrauch eingeführt, die guten Gattungen durch das Impfen fortzupflanzen, und der

große

große Ueberfluß an dieser Gattung Oliven hat Anlaß zu dieser Aufmerksamkeit gegeben.

Ein Olivenbaum, der seinen gehörigen Wachsthum hat, auf einem guten Boden steht, und sorgfältig gewartet wird, kann 8 bis 9 Aroben Oel geben, das ist, zweyhundert und zwanzig Pfund, Pariser Gewicht. Die andern geben Oel nach Proportion. Eine Caisada oder Stück Feldes, das zwey Maulthiere oder ein paar Ochsen in einem Tage umpflügen können, enthält sechszig bis siebzig Olivenbäume, die in dem vorerwähnten Abstande von einander entfernt stehen, und giebt gemeiniglich fünf und dreyßig bis vierzig Kisten Oel. Die Unkosten des Pflügens, Düngens und Begießens betragen auf jeden Morgen Feldes (arpent) höchstens zwanzig Réals. Ein Réal ist so viel als zehn französische Sols.

Art und Weise, wie in Spanien das Baumöl gemacht wird.

So bald die Oliven vom Baume abgebrochen sind, bringt man sie nach der Mühle, wo jeder Eigenthümer seinen Olivenvorrath in eine besondre Kammer setzen läßt, deren Boden ein wenig abhängig seyn muß, damit das Wasser, welches, bey Reinigung der Oliven, davon weggeht, bequem abfließen könne. In dieser Art Kammern läßt man sie, nach Beschaffenheit ihrer Güte, wenigstens zwanzig Tage, zuweilen auch wohl zween Monate lang, stehen. Um zu wissen, ob sie schon lange genug gestanden, darf man nur sehen, ob sie tüchtig durchgebrüht und wohl gereiniget seyn; alsdann geben sie, bey weniger Unkosten, reichlich Oel, welches noch dazu besser ist. Läßt man sie aber über die gehörige Zeit liegen, so bekommt man ein schlechtes Oel, das sehr stark schmeckt und riecht, und wenig ausgiebt; denn weil es zu dick ist, so läßt es eine starke Solada oder Bodensatz zurück. Man reiniget auf einmal ein großes Maaß Oliven, welches den Namen Pede führt. Ein solches Maaß oder Pede besteht aus zwölf Hanegas; eine

Hanega

Hanega aber hält 100 Pfund, Pariser Gewicht. Ein Pede Oliven giebt, nach Beschaffenheit ihrer Güte, vier, höchstens sechs Arobes Oel. Wenn die Oliven tüchtig gemahlen und zu einem Teig geworden sind, so vertheilt man diese Masse in gleichen Portionen auf 36 runde Stücke Matten, die aus einer Art Binsen, Sparis genannt, gemacht sind, und eine Vara im Diameter haben; 140 Varas machen 100 Pariser Ellen. Man legt die Matten unter die Presse, und läßt sie eine halbe Stunde darunter liegen; hernach nimmt man sie wieder heraus, und arbeitet die Materie rechtschaffen durch einander; alsdann schüttet man eine hinlängliche Quantität Wasser daran, das im vollen Kochen seyn muß; man legt die Matten abermals unter die Presse, und läßt sie zwo Stunden darunter liegen, während welcher Zeit das Wasser, die Solada oder der Bodensatz, und das Oel, in den Sammelkasten fallen, worinn man alles eine halbe Stunde lang ruhen läßt, so daß eine jede von diesen Substanzen ihren besondern Platz einnimmt. Hierauf nimmt man, mit Behutsamkeit und vermittelst einer kupfernen Maschine, die fünf Pfund schwer ist, das oben schwimmende Oel ab, und gießt es in ein besondres Gefäße, worinn man es so lange stehen läßt, bis derjenige, dem es gehört, und dem man den Schlüssel dazu giebt, Gelegenheit gefunden hat, darüber zu disponiren. Wenn der Arbeiter merket, daß er schon ziemlich nahe bey die Solada oder den Grund gekommen ist, von welchem er nichts nehmen darf, so bedient er sich eines sehr dünn geschlagenen Kupferblechs, und fährt damit, so vorsichtig als er kann, über den Bodensatz hin, um das übrige Oel abzunehmen, und solches zu dem vorigen hinzuzuthun. Hierauf nimmt man mit eben demselben Kupferbleche die Solada behutsam weg, damit sich selbige nicht mit dem Wasser vermische. Wenn man diese Solada eine Viertelstunde hat ruhen lassen, so nimmt man das darüber schwimmende Oel ebenfalls ab. Man bedienet sich der Solada zum Lampenfeuer. Man gebraucht sie auch zur Verfertigung der Seife; gemeiniglich verkauft

man

man sie um die Hälfte wohlfeiler, als das Oel. Was die auf den Matten zurück gebliebenen Oelkuchen betrifft, so rührt man sie um, läßt sie heiß werden, legt sie wieder unter die Presse, und sucht solchergestalt noch etwas herauszubringen. Mit dem Uebrigen mästet man die Schweine, welche es sehr gerne fressen; arme Leute heizen auch damit ein; denn wenn die Oelkuchen recht ausgetrocknet sind, so giebt das damit angemachte Feuer eine ausserordentliche Hitze.

Bey Zubereitung des Jungferöls, welches eben nicht in großer Menge gemacht wird, verfährt man eben so, wie bey dem andern Oele, nur mit dem einzigen Unterschiede, daß die Oliven, bevor man sie nach der Mühle bringen läßt, nicht erst ausruhen, noch gereinigt werden dürfen: sondern man wirft nur ein Stück Salz in die Gefäße, worinn man dieses Oel aufbewahret.

Der Mühlstein, welcher die Oliven zermalmet, und von einem Pferde umgetrieben wird, ist eben so beschaffen, wie die Keltersteine in einer Obstkelter; er hat fünf bis sechs Fuß im Diameter, und ist 2 Fuß dick. Der große Baum an der Presse ist 35 Fuß lang, und 2 Fuß dick und breit; er geht 6½ Fuß tief in die Mauer hinein. Die Presse muß von der Mauer nur 4½ bis 5 Fuß abstehen; die Schraube ist 19 Fuß lang, und hat 2½ Fuß im Umfang, und das Gefäß, worein das Oel aus der Presse fällt, enthält 60 Aroben.

Anmerkung. Man sollte sich in Frankreich hauptsächlich auf die Cultur der schwärzlichen Art Oliven legen; denn man würde gewiß den größten Nutzen davon haben. Die Erfahrung beweiset, daß diese Art, da sie ungemein milde, und gleichwohl viel größer ist, als die Provencer Oliven, weit mehr Oel, und zwar ein vortreffliches Oel, geben würde. Wir können demnach diejenigen Personen, die einen großen Theil ihrer Einkünfte aus diesem Produkte ziehen, nicht genug ermahnen, ihr Augenmerk vornehmlich auf diese Gattung zu richten.

* * * \

röthlich aussehen, und so schwach sind, daß ihr unterster Theil gemeiniglich auf der Erde liegt. Diese Stengel tragen lange und schmale Blätter, deren bey jedem Absatze sechs bis sieben gezählt werden, die zusammen die Gestalt eines Sterns formiren, und dunkelgrün sind; doch werden sie da, wo sie dem Stengel am nächsten stehen, auch ein wenig röthlich. Die Stengel sind rauch, wie die Rübenstengel, aber die Wolle daran ist ganz kurz, widersteht, und sticht sogar ein wenig.

Das Aeusserste der Stengel trägt büschelweise Blüthen, die aus einander stehen, blaßgelb aussehn, und wie ein runder Becher gestaltet sind. Aus dem Kelche, auf welchem diese Blüthen ruhen, wird eine Frucht, die aus zwo Beeren besteht, welche sich einander berühren, und ungefähr von der Dicke einer Wachholderbeere sind; wenn sie aber zur völligen Reife gekommen, so werden sie dunkelroth. In jeder von diesen Beeren steckt ein rundliches Saamkorn, welches in der Mitte hohl ist. Bisweilen trägt sichs zu, daß eines von diesen Saamkörnern verunglückt ist, da dann die Frucht nur aus einer einzigen Beere besteht, die aber kugelrund ist; anfänglich ist sie grün, hernach wird sie roth, und wenn sie vollkommen zeitig ist, kohlenschwarz. Die Wurzel des Krapps ist nicht nur zum guten Färben der Wolle nöthig, sondern hat auch einen medicinischen Nutzen, denn sie ist eines der wirksamsten eröffnenden Mittel.

Es giebt noch verschiedene andre Gattungen des Krapps, die weniger bekannt sind, als die, welche wir itzo beschrieben haben, und welche man in der Kräuterkunde unter dem Namen rubia tinctorum sativa kennet. Man hat auch einen wilden Krapp, der von selbst wächset, und den einige den geringen Krapp (la petite garance) die Botanisten aber alyssum nennen. So viel ist gewiß, daß man zweyerley Sorten Krapp verkauft, wovon die eine in der Handlung unter dem Namen des Pfeifenkrapps (garance de pipe), welches die gröbste Gattung ist, die

andre

andre aber unter dem Namen des Ballenkrapps (garance en balle) bekannt ist. Man nennt die letztere Gattung, die zu der neuen Art des Scharlachfärbens gebraucht wird, auch nur schlechtweg Krapp (garance de crapp).

Einige Schriftsteller geben vor, der französische Name garance komme her von varantia, einem verdorbenen Worte, wodurch das Wort verantia bedeutet werde, um dadurch anzuzeigen, daß diese Farbe ächt sey und vortrefflich färbe.

"Die Kräuterkenner, sagt Hr. Hale, erwähnen zweyer„ley Arten des Krapps, nämlich die mit 6 Blättern, um „welche sich der Landwirth nicht sonderlich zu bekümmern „hat, denn sie entspringt entweder aus den Sturzeln, die „sich von den Wurzeln der ordentlich gebauten Färberröthe „zerstreut haben; oder aus dem durch den Wind verwehe„ten Saamen derselben; so daß es eigentlich nur Eine Art „Krapp giebt, weil der sogenannte wilde Krapp nur von „ungefähr aus dem gebauten Krappe entsteht.„

„Wir haben, fährt eben derselbe Schriftsteller fort, „diese Pflanze den Morgenländern zu verdanken; ihre „Wurzeln in dem wilden Zustande erreichen niemals die „Vollkommenheit der gewarteten; weil letztere in einem „freyen und leichten Boden um sich schlagen und sich weit „ausbreiten, und von nichts daran gehindert werden; und „wenn sie gleich niemals zu einer besondern Dicke gelangen, „so werden sie doch dagegen desto länger.„

II. Abschnitt.

Von dem Boden, der sich am besten zum Krappbau schicket.

Es ist zur Genüge bekannt, daß der ganze Werth des Krapps in seiner Wurzel besteht, welche sich bis zu einer ziemlichen Tiefe senket. Deswegen muß man ihn auf einen tiefen Grund, und welcher ein wenig fett und leicht

ist, bauen. Ein weicher und schwarzer Boden, so wie man ihn gemeiniglich an morastigen Oertern, die man ausgetrocknet hat, findet; oder ein lettichter Boden (sol loameux), wobey nur sehr wenig Kley ist; oder auch ein Boden, der aus Letten und weicher Erde gemischt ist, ungefähr wie derjenige beschaffen gewesen ist, den man an den sumpfichten Oertern angetroffen hat, welche durch die glückliche Veranstaltungen des Königlich-Französischen Generallieutenants, Hrn. Dhérouville, ausgetrocknet worden sind; geben den besten Grund für die Färberröthe ab; sie würde daselbst unvergleichlich fortgekommen seyn; und man muß sich wundern, daß ein Mann, wie Hr. Dhérouville, der so große Einsichten von der Landwissenschaft hat, lieber Tabacksplantagen daselbst hat anlegen lassen.

Indessen, ob wir gleich gesagt haben, daß diese Arten von Erdreich sich am besten für den Bau der Färberröthe schickten, so muß man doch darum nicht denken, als ob sie nicht auch auf andrem Boden fortkomme; denn sie geräth allenthalben, wenn nur der Boden nicht gar zu sehr von substantiösen Theilchen erschöpft, und dabey tief genug ist, seine Wurzeln verbreiten zu können.

Viele von den Wurzeln der Färberröthe breiten sich seitwärts aus, und treiben gegen die Oberfläche. Sie ernähren die Stengel und die Blätter: da aber letztere bey dieser Pflanze von keinem Nutzen sind, so würde man eine absichtslose Arbeit thun, wenn man dem Wachsthum und der Ausbreitung solcher Seitenwurzeln, zum Nachtheil der Hauptwurzel, beförderlich seyn wollte. Ueberdieß hat man auch angemerkt, daß die horizontal-liegenden Wurzeln niemals eine gewisse Vollkommenheit erreichen. Daher ist offenbar, daß es besser ist, sie aus dem Wege zu räumen, damit nicht die Hauptwurzel der Nahrung beraubt werde, welche die Seitenwurzeln ihr entziehen würden, wenn man ihnen alle Freyheit liesse, um sich zu schlagen.

Man kann demnach diese Pflanze nur nach der erstern Methode zu ihrer größten Vollkommenheit bringen. Man

sieht aus der Beschreibung, die wir im zweyten Theile dieses Werks von dem leichten Pfluge (Cultivateur, charrue à houe) mitgetheilt haben, daß derselbe die einzige recht taugliche Maschine ist, um die Horizontalwurzeln der Pflanzen wegzuräumen, eine Operation, die bey der alten Art zu pflügen nicht thunlich war. Da nun der ganze Werth der Färberröthe blos in der Herzwurzel besteht, so muß ein verständiger Landwirth den ganzen Zufluß des Nahrungssafts auf diese Wurzel zu leiten suchen, und hiezu wird ihm der leichte Pflug am besten behülflich seyn.

III. Abschnitt.

Von der Zurichtung des Bodens.

Ob gleich der Krapp zu keiner andern Jahrszeit, als im Frühling, gepflanzt wird, so muß man doch schon in dem vorhergehenden Herbste das Erdreich zubereiten. Diese Zubereitung besteht erstlich in einem einzigen ziemlich tiefen Umpflügen, welches mit dem Pfluge mit vier Sechen geschieht. Hierauf läßt man das Erdreich drey Monate lang ruhen, und bepflüget es sodann mit eben demselben Pfluge zum zweytenmal. Wenn dieses geschehen ist, so wird hernach bis zum Ende des Märzmonats nichts weiter mit dem Boden vorgenommen.

Um selbige Zeit muß man Krapp in Bereitschaft halten, mit dem vorigen Pfluge die Erde nochmals pflügen, und hernach eggen, um die Oberfläche eben zu machen. Man zieht am Rande des Felds, seiner ganzen Länge nach, eine Schnur, und pflanzet die Wurzeln auf die Weise, wie das Süßholz, einen Schritt weit von einander.

Wenn eine Reihe auf diese Art gepflanzt ist, so rücket man mit der Schnur anderthalb Fuß weiter, und pflanzet, jede Wurzel besonders, in die neue Reihe, gegen der Mitte des Raums über, den man zwischen den Wurzeln des ersten Rangs gelassen hat.

Wenn man mit dieser Reihe fertig ist, so rücket man mit der Schnur fünf Fuß weiter, und pflanzet die dritte Reihe eben so, wie die erste, und die vierte eben so, wie die zweyte. Hernach läßt man wiederum, wie vorhin, einen Zwischenraum von fünf Fuß, und so fort, so weit sich das Feld erstrecket, um eine Passage für den leichten Pflug zu lassen, dessen man sich beym Baue des Krapps, so lang derselbe auf dem Stengel steht, bedienen muß.

Wenn man das Erdreich also zubereitet hat, so fährt man mit der Harke drüber, um es noch ebener zu machen.

Im Anfang des Aprilmonats hat man gemeiniglich Regenwetter; im Fall aber, daß kein Regen fiele, so muß man nicht verabsäumen, am dritten Tage nach geschehener Pflanzung das Erdreich zu begießen.

IV. Abschnitt.

Von der Art und Weise, den Krapp in der ersten Zeit, da er auf dem Stengel steht, zu warten.

Weil die gelinde Wärme der Jahrszeit und der sodann fallende Regen, den Wachsthum nützlicher Pflanzen sehr befördert, so kommt solches auch dem Unkraut zu statten, welches daher desto stärker zunimmt. So bald man merkt, daß es eine gewisse Höhe erreicht hat, so muß man Leute bey der Hand haben, welche sich in die zwischen den Reihen leer gelassenen Räume stellen, und das Unkraut mit der Reuthaue ausrotten. Man muß ihnen aber wohl einschärfen, daß sie sich in Acht nehmen, die Wurzeln des Krapps zu verletzen, und daß sie die Zwischenräume von 5 Fuß nicht berühren, ausgenommen die äussere Seite einer jeden Reihe.

Wann dieses geschehen ist, so überläßt man das Krappfeld der Sorgfalt der Natur 3 Wochen lang; nach Verlauf dieser Zeit wird man die großen Zwischenräume mit Unkraut bedeckt finden; dieses muß man mit dem leichten Pfluge wegräumen, welcher so gleich die Wurzelfäserchen abschneidet, worauf sich eine unendliche Menge neuer Fäserchen an den Wurzeln ansetzt.

Wir haben bereits angemerkt, daß der ganze Werth der Krappflanze in der Herzwurzel besteht; nun tragen aber die horizontalen Seitenwurzeln, die sich ein wenig unterhalb der Oberfläche ausbreiten, so lang sie noch jung sind, vieles bey, der Hauptwurzel Nahrung zu verschaffen; deswegen muß man hauptsächlich darauf bedacht seyn, die Seitenwurzeln zu vermehren, welches geschieht, indem ihr äusserstes Ende durch die Sechen des leichten Pflugs abgeschnitten wird. Wenn sie aber ein gewisses Alter erreicht haben, so muß man die Seitenwurzeln wegschaffen; denn derjenige Theil des Krapps, welcher zur selbigen Zeit unter der Erde steckt, ist nicht groß genug, daß er sehr viel Nahrung bedürfte; die Wurzel hingegen greift immer tiefer in die Erde ein, und wächst immer mehr und mehr, wegen des reichlichen Zuflusses der Säfte, die ihnen durch jene Zäserchen zugeführt werden.

So oft das Unkraut wieder aufs neue hervor wächst, so muß es von den Arbeitsleuten mit der Reuthaue ausgereutet werden; und so oft es sich wieder in den Zwischenräumen zeigt, so muß man es mit dem leichten Pflug wegräumen; alsdann muß man aber auch die Seitenwurzeln zugleich mit wegschneiden, und zwar so nahe an den Reihen, als immer möglich ist, ohne jedoch die Herzwurzel zu verletzen.

Nach dieser Operation wird der Krapp erstaunlich geschwind fortwachsen; nunmehro ist kein Ausreuten mit der Reuthaue mehr nöthig, aber das Umreissen der Erde in den Zwischenräumen mit dem leichten Pfluge muß noch einmal in dieser Zeit wiederholt werden; und dieses ist schon genug,

das Unkraut zu zerstören, und die horizontalen Seitenwurzeln so abzuschneiden, daß die Hauptwurzel noch immer Nahrung genug behält.

Die Blüthe des Saamens dieser Pflanze kann zu nichts genutzt werden. Es ist schon in den vorigen Theilen dieses Werks öfters bemerkt worden, daß es den Wurzeln sehr nachtheilig ist, wenn man die Pflanzen in Saamen schießen läßt; daher ist es nicht nur vortheilhaft, sondern so gar nöthig, daß man die oberste Spitze der Pflanze abhaue, ehe sie zur Blüthe kommt; durch dieses Abkappen nimmt man die Knospen der Blüthen weg, und läßt dennoch dem Stock Höhe genug, eine zureichende Menge Nahrungssafts an sich zu ziehen; man stört auch die Natur nicht in ihrem Laufe; und wenn man dieser vernünftigen Methode folgt, so wird derjenige Theil der Nahrung, der zum Wachsthum der Blüthe und der Saamkörner erforderlich gewesen wäre, sich nach der Hauptwurzel hinziehen, weil die horizontalen und Seitenwurzeln, durch den leichten Pflug abgeschnitten worden sind.

Man kann zwar nicht hindern, daß der Stamm auf derjenigen Seite, wo er abgekappt worden ist, nicht Nebenstengel treiben sollte, wovon leicht einer oder der andere Blüthen tragen könnte: aber dieser Umstand hat doch, wie die Erfahrung lehrt, nicht viel zu bedeuten, und solche Blüthen, die ohnehin nur in sehr geringer Anzahl erscheinen, können der Wurzel keinen Schaden bringen.

Auf diese Weise gehet der erste Sommer hin; denn der Krapp bleibt ganzer anderthalb Jahre auf dem Stocke stehen, wenigstens nach der Methode der Fläminger, welche aber in diesem Stücke fehlerhaft ist, wie man aus dem Promemoria, welches dem Ministerio übergeben worden ist und von uns mitgetheilt werden soll, ersehen kann. Eigentlich zu reden, läßt man in Flandern den Krapp 2 Jahre lang stehen, weil daselbst 6 Monate zur Zubereitung des Erdreichs erfordert werden. Im Herbst gehen die Stöcke aus, und mit ihnen das Unkraut.

V. Abschnitt.

Von der zweyten Wartung eines Krappfelds.

Man läßt das Erdreich den Winter hindurch ausruhen. Im Frühling, vierzehn Tage vorher, ehe die Pflanzen hervorkommen, muß man mit dem leichten Pfluge (Cultivateur) über die Zwischenräume fahren, und in das Krappfeld Arbeitsleute mit der Reuthaue stellen, um das Unkraut in den Beeten aufzuräumen. Diese Operation muß so oft, als das Unkraut wieder hervorkeimt, wiederholt werden. Man hat auch noch einen andern Nutzen davon, der nicht minder wichtig ist, nämlich, daß, indem die horizontalen Seitenwurzeln mit weggenommen werden, die Herzwurzel dadurch desto mehr Stärke gewinnt. Dieses ist ein kurzer Inbegriff alles dessen, was in Ansehung der zweyten Wartung des Krapps zu beobachten ist.

Im Herbste, als derjenigen Jahrszeit, da die Pflanzen zu verwelken anfangen, muß man den Krapp mit vieler Behutsamkeit aus der Erde ausnehmen, denn alle Wurzeln, die man entzwey bricht, sind für verloren zu schätzen. So bald man sie ausgenommen hat, muß man sie reinigen, und die stärksten auslesen, um sie aufs neue zu verpflanzen. Man läßt diejenigen trocken werden, die man zurück behält, um sie an die Färber zu verkaufen, die damit roth und purpurfarb färben. Man mischt den Krapp auch unter verschiedne andre Farben. Es ist unbegreiflich, daß die Englische Nation, die doch sonst den großen Nachtheil, der mit der Einfuhr fremder Waaren allemal unzertrennlich verbunden ist, aufs sorgfältigste zu vermeiden sucht, gleichwol noch alle Jahre für mehr als 25 bis 30,000 Pf. Sterl. an Krapp aus Flandern, Deutschland und Holland ziehen muß.

VI. Abschnitt.

Von der Art und Weise, den Krapp zur zweyten Erndte zu pflanzen.

Die zweyte Krapperndte ist weit vortheilhafter, als die erste. So bald man die Wurzeln ausgerissen hat, welches gemeiniglich zu Anfang des Octobermonats geschieht, und während der Zeit, daß man, wie wir bereits gelehret haben, die stärksten Wurzeln aussucht, muß man die Mitte jedes Zwischenraums mit dem Pfluge, der vier Sechen hat, umreißen, und hernach eggen lassen.

Man pflanzet die Wurzeln auf eben die Art, wie das erstemal, indem man die beyden Reihen in der Mitte der vorigen Zwischenräume, welche brach gelegen hatten, anderthalb Fuß weit von einander theilt, so daß derjenige Raum, den vorher die Reihen einnahmen, nunmehr die Mitte des Zwischenraums wird, welcher zwey Jahre brach liegt und ausruht, und unterdessen, durch die häufigen Umpflügungen, die wir empfohlen haben, desto mehr Kraft zum Wachsthum der neuen Pflanze erhält. Nach Verlauf dieser Zeit befindet sich dieser Raum, der bey der ersten Erndte besetzt gewesen war, noch immer im Stande, zu einer zweyten Erndte besetzt zu werden; und auf diese Weise kann man es dahin bringen, daß eben dasselbe Feld im Stande sey, immer eine eben so reichliche Erndte zu verschaffen.

Wenn also die Zwischenräume von der ersten Erndte mit dem Pfluge, der vier Sechen hat, tüchtig umgepflügt worden sind, so pflanzet man auserlesene Wurzeln hinein, und wartet sie zwey Jahre lang auf eben die Art, wie das erstemal. Nach Ablauf dieser Zeit zieht man die Wurzeln aus.

In Ansehung der Zeit, wie lange man den Krapp auf dem Stocke stehen lassen soll, drückt sich Hr. Hale also aus: "Einige haben behauptet, der Krapp müsse ganzer drey „Jahre lang in der Erde stehen: allein, die Erfahrung

„lehret,

„lehret, daß der zweyte Herbst die rechte Zeit ist, da diese „Wurzel ihre Vollkommenheit erreicht hat, und daß es als„dann am rathsamsten ist, sie herauszunehmen.„

Man hat Ursache, sich zu wundern, daß ein so berühmter Verfasser einen solchen Irrthum behauptet hat. Wie hat ihm denn, nach so vielen Untersuchungen und Erfahrungen, die er zur Aufnahme aller Zweige der Landwissenschaft angestellt hat, unbekannt seyn können, daß unter allen Nationen keine einen so schönen Krapp liefert, als die Holländer; denn er gesteht ja selbst, daß Holland, in Ansehung des Krapps, die Engländer um beynahe 30,000 Pf. Sterl. jährlich in Contribution setze. Wie ist es möglich gewesen, daß er, der in allen Ländern die genausten Erkundigungen eingezogen hat, sich nicht von den Holländern hat belehren lassen, daß die Einwohner von Zeeland, um sich den schönsten Krapp zu verschaffen, diese Wurzel drey Jahre lang in der Erde stehen lassen, und sich dadurch von den Flämingern sehr unterscheiden, die sich von der Begierde, recht geschwind Gewinnst zu ziehen, verblenden lassen, und sich damit weit mehr Schaden zufügen, als sie glauben, wie aus einem nachstehenden Aufsatze bald erhellen wird.

VII. Abschnitt.

Wie man die Wurzel der Färberröthe zum Verkauf zubereitet.

Es giebt verschiedne Manieren, die Wurzeln des Krapps zuzubereiten, nachdem man sie aus der Erde gezogen hat, um sie zu verkaufen. Wir rathen aber denen, die sich auf den Krappbau legen, daß sie selbige nur an einem gelinden Feuer trocknen, und zwar in eben solchen Oefen, deren man sich zum Trocknen des Hopfens bedient, und die wir in einem der vorigen Theile beschrieben haben.

Es giebt Landwirthe, welche die äußerste Rinde, den fleischichten Theil, und das Mark, jedes besonders, abnehmen, und den Krapp unter diesen verschiedenen Formen verkaufen. Man kann auch diese Theile entweder ganz, oder pulverisirt, verkaufen; und eine jede von diesen verschiedenen Arten des Verkaufs hat ihre gewissen Vortheile. Es muß also ein jeder Landwirth selber berechnen, bey welchem Verfahren er am besten zurecht komme, um sich aus seiner Krapperndte mit Zuverläßigkeit alle mögliche Vortheile versprechen zu können. Da es aber vielleicht ein und andern Liebhabern, die sich gerne auf den Krappbau legen wollten, im Anfang an hinlänglichem Unterricht fehlen möchte, wie sie sich eigentlich zu verhalten haben, um sich eine leichte und vortheilhafte Krapperndte zu verschaffen, so rathen wir ihnen, nur dieses Einzige nicht zu verabsäumen, daß sie die Wurzeln recht wohl austrocknen lassen, und sie in diesem Zustande verkaufen, nicht aber alles dabey auf die Achtsamkeit ihrer Arbeitsleute und Dienstbothen ankommen lassen.

VIII. Abschnitt.

Promemoria, welches Herr *** dem Französischen Ministerio, den Krappbau betreffend, übergeben hat.

Da die Schriftsteller, die von dieser Wurzel geschrieben, uns von ihren Benennungen, und von ihrem großen Nutzen in den Färbereyen, bereits alle Nachrichten, die man nur wünschen kann, gegeben haben: so schränkt man sich hier auf drey Hauptartikel ein, die allein schon hinlänglich sind, den Absichten des Ministerii einiges Genügen zu thun, wenn es die Cultur des Krapps in Frankreich befördern will.

1. Die rechte Art, den Krapp zu bauen, wie solche in Zeeland gewöhnlich ist, wo man ganz anders dabey verfährt, als in Flandern.
2. Die Zubereitung der Wurzel zur Zeit der Erndte.
3. Das zum Krappbau dienlichste Erdreich.

1. Der Krapp läßt sich aus dem Saamen ziehen. Da aber diese Pflanze nicht überall in Saamen schießt, so bedient man sich, zur Vermehrung derselben, ihrer Schößlinge; und man hat endlich eingesehen, daß dieser Weg an denjenigen Orten unentbehrlich geworden ist, wo diese Pflanze nicht in Saamen schießt, wie auch, daß man auf solche Art desto mehr und desto dickere Wurzeln erhalte, und daß der Stock in Ansehung des Wachsthums desto geschwinder fortkomme.

Die Pflanzung des Krapps in Zeeland geschieht gemeiniglich im Frühling aus den Schößlingen der alten Stöcke. Man pflanzet sie senkrecht, und schlängelt sie ineinander auf sechs bis sieben Reihen, die zwey Zoll weit voneinander liegen; von einem Beete zum andern wird allemal ein leerer Platz, ungefähr anderthalb Fuß breit, gelassen. Wenn diese Schößlinge einen ziemlich langen Stengel getrieben haben, so trägt man von Zeit zu Zeit etwas Erde von den Zwischenräumen darauf, bis zur Erndte, welche nicht eher, als wenn drey Jahre nach der Pflanzung verflossen sind, geschiehet, und wozu man sich des Grabscheits und des Karsts bedienet.

Durch dieses Verfahren befreyt man die Pflanze vom Unkraut, man giebt dem Stocke Nahrung, daß er gut fortwächst und stark wird, und die Wurzel, als der einzige Gegenstand des Landwirths, genießt die heilsamen Einflüsse der Luft, der Sonne, und des Regens.

In Flandern geschieht das Pflanzen des Krapps ebenfalls aus den Schößlingen, und zu eben derselben Jahreszeit, auf Reihen von 10 bis 12 Linien, die einen Fuß weit

von

voneinander liegen; und von einem Beete zum andern wird ein Zwischenraum von zwey Fuß gelassen. Aber wenn der Stock eine neue Bedeckung mit Erde erfodert, so legt man ihn auf die Seite, und streut von Zeit zu Zeit Erde drüber, bis zur Erndte, zu welcher man höchstens anderthalb Jahre nach geschehener Pflanzung schreitet.

Allein, außerdem, daß eine anderthalbjährige Wartung noch nicht hinlänglich ist, der Wurzel dieser Pflanze Consistenz genug zu geben, und daß das Krappfeld auf diese Weise immer voll und ohne Furchen bleibt, so folgt daraus, daß man durch diese Methode, welche einer weit größern Quantität des Stocks die Qualität der Wurzel zu geben scheint, weiter nichts bewirket, als daß man die Hauptwurzel ersticket, und sie einer großen Menge des Nahrungssafts beraubet, der ihr zu einem vollkommenen Wachsthum verhelfen muß, welchen sie bey dieser Methode niemals erreichen kann.

Man darf nur ein einzigesmal gesehen haben, wie diese Wurzel in einem und dem andern Lande eingeerndtet wird, so wird man von dieser Wahrheit überzeugt werden, und man wird ohne große Einsicht, den sehr großen Unterschied, der sich zwischen beyderley Erndten befindet, mit Verwunderung sehen. Man lasse sich die Färberröthe, die aus beyden Ländern kommt, getreulich zeigen, so wird man sogleich sehen, welche der andern vorzuziehen sey.

2. Die Zubereitung der Wurzel besteht darinn, daß man selbige von dem etwa noch daran sitzenden Stengel absondere; daß man die rechte Wurzel auslese und besonders lege, und sie nicht mit derjenigen Wurzel, die vom Stengel formirt worden ist, verwechsele; erstere ist immer voll, und mit einem sehr dicken ausgeflossenen Safte überdeckt; die andern aber sind jederzeit hohl, inwendig schwärzlich, und mit sehr wenig Saft übergossen. Ferner müssen die großen und kleinen Wurzeln besonders gelegt, und bey einer mäßigen Wärme besonders getrocknet werden, und

zwar so, daß kein Rauch daran kommen kann. In Zeeland trocknet man sie bey einem offenen Feuer, welches aber fast bis zu einem allzu starken Grade getrieben wird. Hierauf mahlet man jede Gattung besonders in einer ausdrücklich dazu gemachten Mühle, und schlägt es durch ein Haarsieb, damit die braunen Bälglein zurückbleiben, welche der Farbe sehr nachtheilig seyn würden. Endlich schlägt man sie in Fässer ein.

Derjenige Krapp, der aus der rechten Wurzel verfertiget worden, heißt in der Handlung garance robbée. Je mehr derselbe von seinen braunen Bälglein, und einigen schwärzlichten und zerreiblichen Theilchen, die zuweilen der Wurzel anhängen, gereiniget ist, desto höher wird er geschätzt.

Die andere Sorte Krapp aber, die aus derjenigen Wurzel, welche der Stengel (couchis) formiret, gemacht worden ist, heißt garance non robbée, und steht allezeit niedriger im Preise.

Das von beyderley Wurzeln abgesonderte Bälglein heißt der Abgang (courte oder mulle), und hat nur alsdann einigen Werth, wenn sich hier und dar etwas von den Theilchen der Wurzel darunter befindet.

Man würde wohl thun, wenn man jede Sorte von diesen zweyerley Wurzeln besonders auf geflochtenen Hurden unter einem großen bedeckten Orte neben einander legte, und sie daselbst einige Tage liegen ließe, damit sie welk würden, ehe sie nach der Darre gebracht werden. Dieses würde weit besser gethan seyn, als daß man sie, wie zu Lille üblich ist, ohne Auswahl in Haufen auf einander wirft, und sie vier bis sechs Wochen lang dem Wind und Wetter überläßt.

3. Die Oerter, wo diese Pflanze von sich selbst wächst, dienen offenbar zum Beweise, daß sie in allerley Art von Boden fortkommen kann. Ist aber die Rede von einem festbestimmten Ertrage, worauf man sichere Rechnung machen könne, so hat die Erfahrung gelehret, daß ein niedrig

liegen-

liegender und feuchter Boden einem trockenen und erhabenen vorzuziehen ist. Daher bedienen sich auch die Holländer, diese geschickten Speculateurs, welche durch ihren Fleiß und Mühe unter andern den Krapp zu einer solchen Waare gemacht haben, die ihnen andere Nationen gleichsam tributbar macht, des niedrigen und feuchten Bodens in Zeeland zu ihrem Krappbau, und hingegen des trockenen Bodens in Geldern zum Tabacksbau, welcher ihnen ebenfalls einen freyen und ausgebreiteten Handlungszweig gewähret.

Zufolge dieses unstreitigen Grundsatzes, welcher sich auf die Erfahrung gründet, und da man einen solchen Boden, wie der Zeeländische ist, in einigen Provinzen des Königreichs Frankreich nur allzu häufig findet, müßte man zur Cultur des Krapps keinen Boden, der von Natur anders beschaffen wäre, gebrauchen.

Diesemnach könnten z. E. die Moräste in der Gegend von Bergen vortrefflich genutzet werden; und wir getrauen uns, zu versichern, daß weit mehr Krapp daselbst wachsen würde, als in ganz Frankreich verbraucht werden kann; und der noch köstlichere Boden in der Gegend von Lille könnte, da er die langweiligen Operationen, die sonst bey dieser Art Cultur vorfallen, nicht vertragen kann, fürs erste die nothwendige Provision an Krapp in sehr kurzer Zeit liefern. Es würde also gar nicht ungereimt seyn, wenn die Regierung Befehle stellte, sich in Ansehung des Krappbaues nach dem Boden, nach der Gegend, und nach der besten Manier zu richten.

Die Holländer erndten diese Wurzel allemal im Herbst ein, wenn die Pflanze schon in ihrer größten Kraft gewesen ist. Nach einer in der Arztneywissenschaft angenommenen alten Regel soll man die Wurzeln im Frühjahr ausnehmen, und die Pflanzen, wenn sie in der Blüthe stehen. Wir wollen diese Methode nicht untersuchen, und überlassen dem Landwirth, seine Erndte zu derjenigen Zeit anzustellen,

stellen, die ihm am bequemsten deucht: aber wenn das Pflanzen im Frühjahr geschehen ist, und der Krapp drey Jahre lang in der Erde stehen bleiben soll, so muß die Erndte im dritten Jahre ebenfalls im Frühling vorgenommen werden. Hieraus würde ein zwiefacher Nutzen entspringen: man würde Ableger genug zu neuen Pflanzungen haben, und diese Jahrszeit würde zum Austrocknen der Wurzeln die günstigste seyn.

Seitdem man die zur Färberey dienlichen Eigenschaften dieser Wurzel recht kennen gelernt hat, so hat man gesehen, daß sie eben sowol frisch, als trocken, gebraucht werden kann. Da man aber zugleich gesehen hat, daß der Krapp, wenn er ein recht glänzendes Roth geben soll, von seinen braunen Bälglein ganz und gar müsse gereinigt werden, welches bey den grünen Wurzeln, insonderheit wenn sie sehr groß sind, wo nicht unmöglich, jedoch mit großen Kosten verbunden seyn würde: so hat man sich entschlossen, diese Wurzel in warmen Ländern an der Luft, in den kalten aber am Feuer zu trocknen. Sonst würde man sie weder weit verführen, noch lange erhalten können.

Wenn aber die Färbereyen ganz nahe bey den Krappfeldern angelegt sind, so können die Wurzeln, ohne den geringsten Nachtheil für die Farbe, gar wohl grün gebraucht werden, um so mehr, da zu vermuthen ist, sie werden durch das Trocknen etwas von ihrer färbenden Substanz verlieren. Dem ungeachtet wollen einige aus langer Erfahrung wissen, daß die Austrocknung dieser Wurzel, wenn sie nur nicht im äußersten Grade geschehe, zur Entwickelung ihrer Farbe unentbehrlich sey, und daß sie nicht nur nicht schaden könne, sondern vielmehr verursache, daß sich die Farbe dem zu färbenden Zeuge desto besser incorporire. Man will auch wissen, daß die Krappwurzeln, die schon ein gewisses Alter erreicht haben, stärker färben, als die ganz jungen.

Aus demjenigen, was, im zweyten Artikel dieses Aufsatzes, von dem Auslesen und Absondern der Wurzeln in der Erndtezeit gesagt worden ist, (welches Auslesen zu jeder andern Zeit nicht mehr so füglich geschehen kann, wie solches an den Wurzeln dieser Pflanze, die man aus fremden Ländern kommen läßt, ersichtlich ist,) läßt sich schliessen, was der Krapp, außer den Eigenschaften, die er mit allen andern Wurzeln gemein hat, für besondere Eigenschaften haben müsse, wenn er vortrefflich seyn soll. Er muß nämlich weder zu trocken, noch zu alt, noch verfault seyn; und bloß deswegen, weil man die wahre Krappwurzel nicht von derjenigen, die nur aus dem Stengel formiret ist (garance des couchis), zu unterscheiden gewußt hat, haben einige Schriftsteller den wunderlichen Satz behauptet, daß die dünnen Wurzeln stärker färbten, als die dicken; welches falsche Vorgeben manchen Landwirth verführt, solche Anstalten zu machen, die ihm in der Folge sehr zum Nachtheil gereichen.

Die ächten Wurzeln geben weit mehr Farbe, als die andern, wegen des vielen ausgetretenen Safts, der sich außen an dieselben ansetzt, da hingegen die andern Wurzeln größtentheils nur aus holzigten Fibern bestehen. Jede ächte Wurzel, sie mag so groß, oder so klein seyn, als sie will, wird mehr oder weniger Farbe geben, je nachdem sie reichlicher, oder sparsamer, mit ausgetretenem Safte versehen ist. Alle Wurzeln aber, die nur aus dem Stengel formirt worden sind, werden bey weitem nicht so viel Farbe geben, als die ächten; der schädlichen schwarzen Theilchen nicht zu gedenken, welche allemal im Innern dieser Wurzeln befindlich sind. Vielleicht theilt auch der ausgetretene Saft dem holzigten Theile etwas von seiner färbenden Substanz mit, und es ist sehr wahrscheinlich, daß solches geschehe.

Ich muß bey dieser Gelegenheit eine Erfahrung anführen, die zu Corbeil, im Ländchen Gatinois, angestellt worden ist. Herr Guerin, der schon seit langer Zeit, aus

patrio-

patriotischem Eifer, allerley Versuche mit der Krapppflanze in den morastigen Gegenden seines Landguts gemacht hat, ließ am 15ten Julius, nach einer langwierigen Dürre, eine Quantität Krappwurzeln, die drey ganzer Jahre gestanden hatten, ausreißen, und sie wurden von eben so guter Qualität befunden, als jemals die zeeländischen gewesen sind. Nachdem er jede Gattung, nach unserer obigen Anweisung, ausgesucht und besonders gelegt hatte, so befand man, daß eine weit größere Anzahl von den ächten dicken Wurzeln (racine robbée), als von den unächten, die aus dem Stengel kommen (racine non-robbée, ou provenant du couchis), vorhanden waren. Dieses war ohne Zweifel nichts anderm, als der guten Wartung und dem zum Krappbau erwählten tauglichen Erdreich zuzuschreiben. Nachdem man die Bälglein aufs sorgfältigste abgenommen, und den ausgetretenen Saft von dem holzichten Theile einer gewissen Quantität der ächten Wurzeln getrennet, und jeden Theil besonders an der Sonne hatte trocken werden lassen, so fand man, daß der ausgetretene Saft, der zuvor drey Unzen am Gewichte betragen, nunmehr nur noch 5½ Quentin wog; der holzichte Theil, der anfänglich 6 Quentin gewogen, war bis auf 2½ Quentin, und die Bälglein, die ungefähr eine halbe Unze gewogen hatten, auf ein klein Bischen mehr als ein Quentin, eingetrocknet. Man hat jeden von diesen Theilen besonders pulverisirt, durch ein Haarsieb geschlagen, und hierauf mit einem jeden Theil besondere Versuche in der Färberey angestellt. Aus dem ausgetretenen Safte hat man die allerschönste Farbe erhalten, die nur immer aus dieser Materie zu erhalten möglich ist, und zwar nach Proportion sehr viel Farbe; der holzichte Theil hat fast gar keine Farbe gegeben; und die Bälglein eine sehr kleine Quantität von einer braunen oder fahlen Farbe.

Man hat eine gleiche Quantität von eben diesen Wurzeln genommen, von denen man sich aber vorher versichert

hatte, daß sie sehr reichlich mit ausgetretenem Safte versehen wären; da erhielt man aus dem ausgetretenen Safte 3½ Unze Farbe, aus dem holzichten Theil eine halbe Unze, und aus den Bälglein eben so viel. Alles dieses hat man, ohne es vorher zu trocknen, auf die Färberey gebracht. Der ausgetretene Saft, welcher, so lang er noch frisch ist, schwer zu zerstoßen und aufzulösen ist, schien nicht so viel Farbe gegeben zu haben, als wenn er wäre getrocknet und pulverisirt worden; die andern Theile gaben ungefähr so viel aus, als beym vorigen Versuche.

Diese Erfahrung beweiset, 1) daß die Wurzel der Färberröthe nicht sieben Achttheile verlieren kann, wie man in verschiedenen Aufsätzen behauptet findet; 2) daß man, in Betracht, daß der ausgetretene Saft der einzige färbende Theil ist, dieser Pflanze einen solchen Boden und eine solche Wartung geben müsse, wobey man sich den reichlichsten Ausfluß dieses Saftes versprechen kann. Bisher hat die oben beschriebene zeeländische Manier, nach dem allgemeinen Ausspruch, den allerbesten Krapp hervorgebracht.

Man könnte vielleicht einwenden, es wären ja noch viele Entdeckungen zu machen übrig, sowol was die verschiedenen Gattungen dieser Pflanze, als auch was ihre Cultur betrifft. Ich antworte: es ist vernünftig, daß man sich, in allen Sachen, vorerst an dasjenige halte, was schon wirklich für gut erkannt ist, bis man etwas noch Vortheilhafteres wird entdeckt haben. Diejenigen, welche behaupten, die Krappwurzel lasse sich nicht pulverisiren, sondern werde wie ein Teig, wofern sie nicht bis auf den achten Theil ihres Gewichts reducirt sey, merken nicht, daß dieser Fehler aus keiner andern Ursache herrühre, als weil man die Wurzeln in der Darre nicht gehörig vertheilt, sondern in allzu großer Menge unter einander geworfen hat. Man kann freylich bey einer großen Quantität nicht eben dieselben Proportionen beybehalten, wie bey einer geringen Anzahl:

zahl: aber man muß sich doch, so viel immer möglich, nach denselben Verhältnissen richten.

Es sind die so genannten Refugiés aus Flandern, die den Krappbau in Zeeland eingeführt haben. Wenn man die dabey vorgewalteten Umstände und die Vortheile bedenkt, in denen sich diese Cultur erhalten und erweitert hat, so wird man nothwendig gestehen müssen, daß Frankreich es in diesem Stücke nie den industriösen Holländern gleich thun wird, es sey denn, daß patriotische Privatpersonen dem Ministerio hierinn die Hand bieten, u. s. w. Es gehören aber auch tüchtige Subjecte dazu, die des Krappbaues bereits kundig sind.

In Ansehung der zum Trocknen des Krapps benöthigten Darre, darf man sich nur eine Malzdarre zum Muster nehmen. Die zum Pulverisiren des Krapps erforderliche Mühle kommt in allen Stücken mit einer Tabaksmühle überein. Die Erfahrung, dieser sichere Führer, kann zu Bemerkungen Anlaß geben, die weit mehr Nutzen schaffen, als alle Theorie eines Schriftstellers.

* *

Dritter Artikel.

Abhandlung vom Weinbau.

(Aus dem Französischen übersetzt.)

I. Abschnitt.

Vom Ursprung und der Aufnahme des Weinbaues.

Die heilige Schrift bezeugt, daß der Weinstock vom Noah gepflanzt worden, und daß hernach seine Kinder denselben in diejenigen Theile der Welt, wo sie sich niederließen, mitgebracht haben. Aus Asien kam er nach Europa. Die Phönicier führten ihn im festen Lande, am Ufer des mittelländischen Meeres, ein; von dar kam er nach Sicilien, auf die Insel Creta, nach Griechenland, und schon zu Romulus Zeiten nach Italien, wo er sich in der Folge von einem Jahrhundert zum andern vermehrt hat.

Aus Italien wurde er nach Gallien gebracht, wo ihn, noch vor Julius Cäsars Zeiten, die Einwohner zu Marseille und im narbonnensischen Gallien zuerst pflanzten. Im Jahre 282 erlaubte Kaiser Probus den Spaniern, Galliern und Britten den Weinbau. Damals machten die Deutschen einige Striche ihrer Waldungen urbar, und pflanzten Weinstöcke längs des Rheins. Die Ungarn ahmten ihnen nach. Von diesen Epochen an bis jetzo hat sich der Weinbau immer stärker verbreitet. Unerachtet seines Alterthums aber leidet seine Cultur noch immer eine große

große Verbesserung, wenn wir sie bis zur Vollkommenheit bringen wollen.

Bey den Römern stund der Weinstock in so großer Hochachtung, daß man in Justinians Gesetzen verordnet findet, daß alle diejenigen, die wegen eines an den Weinstöcken verübten Raubes gerichtlich überführt seyn würden, gestäupet, diejenigen aber, welche Weinstöcke muthwillig abgehauen oder in Brand gesteckt hätten, mit der nämlichen Strafe, wie die Diebe, belegt werden sollten. Nach eben denselben Gesetzen war derjenige, den man überführt hatte, einen einzigen Weinstock niedergehauen zu haben, verurtheilt, gestäupt zu werden, die rechte Hand zu verlieren, und den verursachten Schaden zwiefach mit Gelde zu ersetzen. Wer den Weinberg einer Person, mit der er Proceß führte, verwüstete, dem wurden beyde Hände abgehauen.

Nichts könnte für den Weinbau vortheilhafter seyn, als wenn dergleichen Gesetze erneuert, und nach der Strenge vollzogen würden. Wie oft trägt sichs nicht zu, daß Weinberge in Einer Nacht dermaßen geplündert und verwüstet werden, daß sie sich kaum in zwey Jahren wieder erholen können!

II. Abschnitt.

Von den Arbeiten, die der Weinbau erfordert.

Nachdem wir im vorhergehenden Abschnitte eine kurze Geschichte des Weinstocks geliefert, so schreiten wir anjetzt, mit Uebergehung der beym Weinbau gebräuchlichen Kunstwörter, auf die Betrachtung der verschiedenen Arbeiten fort, die am Weinstocke erfordert werden, damit die Weinbauer, vermöge dieser Kenntniß, weil doch die meisten von ihnen den Bau ihrer Weinberge Winzern anvertrauen, vor den Betrügereyen dieser Art Leute sich in

Acht nehmen können. Diese Arbeitsleute führen in Frankreich nach dem Unterschied der Länder unterschiedene Namen: in den Provinzen Orleans, Auxerre, Blois, Bourgogne und Champagne heißen sie Winzer (Vignerons); in dem Bourdelesischen nennt man sie Preißmacher (Prix faiteurs.)

Diese Preißmacher oder Winzer, die die Weinberge der Eigenthumsherren bestellen, pflegen, wenn sie nur einigermaßen von der Unwissenheit dererjenigen, welche ihnen den Weinbau anvertrauen, Nachricht haben, ihrer Schuldigkeit auf mancherley Weise sich zu entziehen, indem sie nicht nur ganz obenhin die Arbeit verrichten, sondern wohl gar einen Theil derselben unterlassen. Durch diesen Unterricht wollen wir denn den Eigenthumsherrn in den Stand setzen, von selbst einzusehen, ob sein Gärtner die Bedingungen des Contracts in Acht nehme, oder nicht. Diese Arbeiten werden in große und kleine abgetheilt, und beyde lassen sich auf sechs besondere, die zum Weinstocke unumgänglich nöthig sind, einschränken.

Zur ersten Arbeit gehört, daß man den Boden zurichtet, die Pfähle zu den Stöcken herbeyschafft und zuspitzt, sie in große Haufen setzt, und die Erde der Gräben, um den Dünger hineinzulegen, aufwirft; man könnte auch das Pflanzen und Zwischenpflanzen, wo es vor dem Winter vorgenommen werden kann, darzu rechnen.

Die zweyte Arbeit besteht darinnen, daß man die Erde um den Weinstock, um ihn beschneiden zu können, unten aufhackt, wofern diese Operation vor dem Anfange des Winters oder ganz nach Verlauf desselben verrichtet wird; und daß man hernach frische Erde und Mist, nach der Beschaffenheit des Beschneidens, an dem Fuße des Weinstocks aufwirft, und ihm das Holz nimmt.

Zur dritten Arbeit rechnet man die erste Hacke, daß die Graben gemacht werden, das Pflanzen und Zwischenpflanzen, wenn es das Erdreich zulassen will; sonst aber

wird es zwischen dieser und der folgenden Arbeit, oder auch wohl später, was das Pflanzen betrifft, vorgenommen.

Das Einstecken der Pfähle und das Anbinden der Stöcke gehört zur vierten Arbeit.

Die überflüßigen Knospen abzunehmen, die Reben an die Pfähle anzulegen, und die zweyte Hacke gehören zur fünften Verrichtung.

Die dritte Hacke, das Wiederaufrichten, und das Zwicken der Knospen macht die sechste Arbeit aus. Man könnte die vierte Hacke als die siebente Verrichtung darzu zählen; allein sie wird gemeiniglich, weil sie nicht unumgänglich nöthig thut, unter die andern Arbeiten nicht mit begriffen; denn die Winzer sind wenigstens, wenn der Eigenthumsherr sie nicht besonders bezahlen will, oder der Contract es erfordert, nicht darzu gehalten.

III. Abschnitt.

Von der Zurichtung des Bodens des Weinbergs.

Nachdem nun der Eigenthumsherr die Operationen kennen gelernt: so wollen wir einige besondre Stücke derselben durchgehen, damit er sich seines Vortheils gegen die den Winzern natürliche Untreue versichern möge.

Was die Zurichtung des Bodens betrifft: so muß er alsbald untersuchen, ob die Erde zu der Zeit, als der Winzer den Weinberg zugerichtet, so viel Wasser gehabt, daß er Erde genug, um die Furche hoch und viereckicht zu machen, zu dem Aufwurf hat nehmen können; welches gewiß alsdenn nicht geschehen ist, wenn man sie hoch und spitzig antrifft, so wohl bey den Pflanzen als bey den jungen und alten Weinstöcken; es sey denn, daß das Erdreich steinigt ist, alsdann stehen gemeiniglich die Furchen allzu dicht, als daß er sie anders machen könnte.

Hernach muß er wohl zusehen, ob die Erde, das Oberste zu unterst, wohl umgewandt ist, damit die Wurzeln des Unkrauts, wenn sie der Sonne und dem Regen ausgesetzt sind, gut verfaulen können.

Er muß Acht haben, ob alle Stöcke wohl gejätet, und von dem Unkraute gereiniget sind, und ob der Winzer das Unkraut, das er bey der Zurichtung des Bodens gefunden, wohl umgewandt, und das Moos, das sich gemeiniglich an die Weinstämme anhängt, weggeschafft habe.

Endlich muß er auch zusehen, ob nicht diese Arbeit schon zu der Zeit, da die Erde noch voll Eis steckte, unternommen worden sey.

IV. Abschnitt.

Von den Weinpfählen, die in dem Bezirke von Bourdeaux auch œuvre heißen.

Es ist nothwendig, darauf zu sehen, ob der Winzer nur diejenigen Weinpfähle, denen es nöthig thut, zugespitzt habe, und ob die Spitzen nicht zu lang gemacht worden.

Ob man mit dem Zuspitzen der Weinpfähle ordentlich umgegangen, und ob nicht zuviel abgehauen worden, damit sich der Herr nicht genöthiget sehe, selbige, wenn er sie zu kurz findet, wegzuwerfen, welches dem Winzer zum Vortheil gereicht, weil ihm dieser Ausschuß nach den Rechten zukommt.

Ob die gehörige und volle Anzahl der guten Weinpfähle da sey; weil es sich oftmals zuträgt, daß die Winzer, welche eigene Weinberge haben, die Pfähle denenjenigen abkaufen, die keine Weinberge zu eigen besitzen, und sie jenen für einen wohlfeilern Preiß überlassen. Es giebt

so gar Gärtner, die ihnen dergleichen, um Spaliere daraus zu machen, abkaufen, und auch diese Betrüger wenden sich zu dieser Art Winzer.

Ob die Weinpfähle, nachdem man sie zugespitzt, in große Haufen gesetzt worden, damit sie zu mehrerem Nutzen erhalten werden möchten, oder ob sie der Winzer, es sey nun aus Faulheit, oder aus Bosheit, auf die Erde hat tragen lassen, damit sie eher verfaulen und verderben möchten, und der Herr folglich sie wegzuwerfen gezwungen wäre, da alsdann der Winzer sich dieselben zueignen könnte.

V. Abschnitt.

Von der Streu und dem Miste.

Da es Fälle giebt, wo der Eigenthumsherr seinen Winzer mit einer oder zwo Kühen versieht, und der Mist dieser Kühe nach dem Contracte aus einer guten Streue zubereitet werden muß, wenn er den Weinstöcken, die man bedüngen will, zu mehrerem Nutzen gereichen soll: so ist es nöthig, daß er manchmal nach seinen Kühen sieht, ob sie wohl gehalten werden, und ob man ihnen nicht, statt Deckstroh, Späne, Binsen, Blätter, dünne Reißer oder Heidekraut unterstreuet.

Er muß wohl drauf sehen, ob der Winzer nicht, ehe der Mist in den Weinberg gebracht worden, kleine Hügel von Erde zurechte gemacht hat, die alsdann an den erhabensten Orten, wenn der Mist drüber liegt, das Ansehen haben, als wenn Tragkörbe voll Mist drauf geschüttet wären. Die Winzer brauchen in diesem Artikel noch ein Schelmstück: unten in den Tragkorb legen sie einen Klumpen Erde, die den Raum von dem Miste, welchen der Weingärtner verkauft, und ihn also dem Eigenthumsherrn stiehlt, vollkommen in der Größe wieder einnehmen muß.

Wenn man eine Menge Arbeitsleute hat, die den Mist in dem Weinberge geschwinder herum bringen müssen, so hört man wohl von ohngefehr den Winzer verordnen, daß sie die Gleichheit beobachten sollen; und alsdann muß man ihm sogleich beweisen, daß man diese Sprache verstehe, und ihm zeigen, daß Dieberey hierunter versteckt ist; weil er damit den Arbeitsleuten sagen will, sie sollen den Mist, so dünn als es nur immer möglich ist, an den Weinstock bringen.

Manchmal mischen auch die Winzer, um ihrem Herrn zu zeigen, daß sie allen ihren Kühmist, oder denjenigen, welchen der Herr gekauft, zu dem Weinberg brauchen, verdorbenen Mist, ausgepreßte Trester von Weinbeeren, oder Erde, die sie aus dem Kühstalle oder Mistloche genommen, mit unter.

Wenn man auch nun weis, daß die Misthaufen gut sind, daß sie vertheilt worden, daß man sie wohl untersucht hat, daß sie richtig gezählt, ja gar untergegraben worden: so muß man dennoch nach einigen Tagen seinen Weinberg wieder besuchen, und ihn obenhin durchsehen, weil die Winzer, um ihr Spiel desto besser zu verbergen, bis auf diese letzte Arbeit mit aller Ehrlichkeit verfahren. Der Herr, der nun sicher glaubt, daß der Mist am Fuße des Weinstocks liegt, geht geruhig in der Vermuthung weg, daß er sich gegen alle Betrügereyen, die ihm in diesem Stücke gemacht werden könnten, vorgesehen; und doch betrügt er sich. Denn die Winzer graben den Mist, um ihn in ihre Weinberge, oder auf ihr Land zu bringen, wieder aus; ja manchmal, wenn sie versichert sind, daß ihre Herren entweder weit genug entfernt, oder zu nachläßig sind: so machen sie frische Haufen daraus, und verkaufen ihn, und zwar bisweilen mit der größten Unverschämtheit an ihre Herren wieder selbst.

Wenn es stark regnet, nachdem der Mist schon in die Weinberge gebracht worden: so wird der Mist abgespült,

und

und das Stroh von seinen fettigen Theilen gereiniget. Dieses machen sich die Winzer zu Nutze; sie nehmen dieses lange und kurze Stroh, das von dem Regen abgespült worden, und streuen es zum andernmale ihren Kühen unter. Aus dieser Anmerkung sieht man, wie sehr daran gelegen ist, daß der Eigenthümer auch alsdann seine Weinberge besucht, wenn ein starker Regen zu dem Miste gekommen ist.

VI. Abschnitt.

Von den Weinfächsern.

Dieser Gegenstand ist der wichtigste: man muß wohl untersuchen, ob der Weingärtner keine Pflanzen vor dem Winter ausgenommen hat; es wäre denn, daß er besondere Erlaubniß darzu gehabt hätte; denn sie kehren sich so gar an das Verbot nicht einmal.

Ob die Pflanzen, die man für sich bestimmt, von den unnützen Ranken wohl ausgesäubert worden; ob er sie nicht etwa gar verkauft, verwechselt oder selbst aus Bosheit habe umkommen lassen. Denn je mehr diese Leute beobachtet werden, desto mehr suchen sie zu schaden.

Man muß öfters spatzieren gehen und Achtung geben, ob nicht so viele Pflanzen, oder gar mehrere, als es zum Pflanzen und Zwischenpflanzen nöthig thut, vorräthig sind, weil die Winzer von der Nachläßigkeit oder Unwissenheit der Eigenthumsherren Vortheil ziehen, und ihnen vorgeben, daß keine in dem Jahre da gewesen, und folglich darzu gekauft werden müßten, da sie denn die ihrigen selbst bezahlen müssen.

Niemals muß man einem Winzer Pflanzen verkaufen lassen; oder wenn man es ihm erlaubt, so muß man wohl darauf sehen, daß er nur das zum Stock unnütze Holz weg-

wegschaffe; und ausdrücklich muß man ihm verbieten, diese Pflanzen durch einen andern, als durch ihn selbst, ausnehmen zu lassen.

Wir haben gesagt, daß sehr viel daran gelegen ist, die Pflanzen nicht verkaufen zu lassen; weil die Käufer sich mit den Winzern besprechen und unter einander verstehen, und dadurch die besten Zweige, die den meisten Wein hätten tragen können, für schwere Bezahlung erhalten.

VII. Abschnitt.

Von dem Beschneiden der Stöcke.

Das Beschneiden ist die wichtigste Operation, die die meiste Aufmerksamkeit erfordert, darum man auch wohl Achtung geben muß, daß die Weingärtner nicht vor dem Winter die Stöcke beschneiden, oder überhaupt zu der Zeit, da man noch Frost zu befürchten hat. Wenn sie die Weinstöcke beschneiden: so muß man darauf sehen, daß sie nicht, wie sie gemeiniglich thun, wenn sie vermuthen, daß man sie abdanken möchte, das beste Holz, welches zur Hervorbringung des Weins das Meiste beyträgt, wegnehmen.

Man gebe insonderheit Acht, ob nicht die Winzer die alten Weinstöcke beym Beschneiden so behandelt haben, daß selbige gar zu viel Frucht auf einmal tragen müssen. Dieses pflegen sie gemeiniglich in denenjenigen Ländern zu thun, wo sie keinen bestimmten Arbeitslohn nehmen, sondern mit dem Eigener den Wein, den sie ihm bauen, theilen. Ihnen liegt sehr wenig daran, daß hernach die Stöcke verderben, wenn sie nur in den paar Jahren, da der Weinberg ihrer Besorgung anvertraut ist, eine beträchtliche Menge Weins hervorbringen.

Endlich

Endlich muß man auch wohl zusehen, ob nicht etwa der Winzer, aus Bosheit, oder aus Unwissenheit, dasjenige Holz mit abgeschnitten hat, welches noch zur Ausfüllung der Gräben brauchbar seyn könnte.

VIII. Abschnitt.

Von den vornehmsten Gattungen der Trauben, ihrer Zeitigung, und ihrem Gebrauche.

Wir theilen hier die Namen der vornehmsten Sorten Trauben mit, die in den Weinbergen der Provinzen Orleans, Champagne, Bourgogne und im Ländchen Auxerre bekannt sind. Man kann sie in andern entferntern Weinländern, wo die Trauben ohne Zweifel andre Namen führen, aus folgender Beschreibung kennen lernen, die wir aus der Maison rustique entlehnet haben.*

Die gepriesensten und gewöhnlichsten Traubensorten sind die Morillons, und unter diesen die Pineaux; dann die Chasselas oder Gutedel oder Clarettrauben; die Muscateller; die Corinthen; die Malvasiertrauben; die Burgundertrauben oder Klebroth; die Bourdeauxtrauben (Bourdelais); die San-moireaux oder Prunellen; die Mêliers; die Gamets; die Gouais. Außer diesen Hauptsorten werden wir noch verschiedne andre bezeichnen, und die

* Der Uebersetzer hat dieses Verzeichniß der Traubensorten durch Hinzufügung der Benennungen und Beschreibungen noch weit mehrerer Traubensorten, die in Deutschland und andern Ländern in und außerhalb Europa wachsen, vermehret. Wie dergleichen Verzeichnisse kürzer, und doch vollständiger, und mit richtigern Beschreibungen könnten eingerichtet werden, dazu hat der vortreffliche Verfasser der in Stuttgard herausgekommenen Einleitung zum Weinbau, im I. Theile, einen befolgungswürdigen Vorschlag gethan.

die verschiednen Namen bemerken, die sie in jeder Provinz führen; denn die vielerley Benennungen, da fast jede Traubensorte in einem andern Lande unter einem andern Namen bekannt ist, verursachen viele Verwirrung, und machen, daß mehrerley Sorten angegeben werden, als wirklich vorhanden sind.

I. Was die *Morillons* betrifft, so giebt es derselben verschiedne Gattungen, die fast durchgängig bekannt sind, und sich sowohl in die Weinberge, als in die Gärten schicken, das ist, sowohl zum Weinmachen, als auch zum Essen.

1. Der frühe Morillon, oder Morillon hâtif, Morillon précoce, heißt auch Raisin de la Magdeleine, weil er schon am St. Magdalenentage reif zu seyn pflegt. Es ist ein schwarzer Traube, der mehr zur Curiosität dient, als wohlschmeckend ist; denn er hat eine harte Haut, und die Mücken setzen ihm sehr zu. Man schätzt ihn nur darum hoch, weil er so bald zeitiget; hierzu aber muß er die Mittagssonne und Sicherheit vor rauhen Winden genießen.

2. Morillon taconné oder Meunier, die Müllerrebe, des Müllers Weib, (in England die Burgunderrebe,) ist zum Weinmachen besser als die vorige Sorte, und werden bald nach derselben zeitig. Die Beeren wachsen dicht am Kamm, und geben viel guten und haltbaren Wein. Diese Sorte heißt Meunier, oder die Müllerrebe, weil ihre Blätter, sonderlich im Frühling, wenn sie erst hervorkommen, weiß bepudert sind. Sie erfordert leichten und fetten Sandboden.

3. Morillon noir ordinaire, der schwarze ordinaire Morillon, heißt in Bourgogne Pineau, und in Orleans Auvernas, weil diese Sorte zuerst aus Auvergne dahin gekommen ist. Sie ist von schöner schwarzer Farbe, zuckersüß, lieblich zu essen, kommt fast in jedem Erdreich fort, und giebt einen guten Wein. Wenn man ihr Holz durchschneidet,

schneidet, so ist es röther als alles andre Rebenholz; das kurze Holz, dessen Knoten nicht über drey Finger breit von einander stehen, trägt am besten. Die Traube ist engbeericht, und ihre Blätter sind runder, als bey andern Gattungen der Morillons. Sie scheint von unsern Klävnertrauben nur in Ansehung der Blätter verschieden zu seyn. (S. XXXI.)

4. Morillon aigret, der **säuerliche Morillon**, heißt auch Pineau aigret. Er trägt wenig und kleine weitbeerige Trauben, giebt aber stärkern und bessern Wein, als die vorhergehende Gattung. Sein Holz ist länger, dicker, markichter und lockerer, seine Knoten stehen wenigstens 4 Zoll von einander. Es hat außen eine sehr rothe Rinde; die Blätter sind dreytheilig, und haben die Form eines Gänsefußes.

5. Franc-morillon, Lampereau, oder Bécane, blüht eher als die andern Reben, und giebt eben so guten Wein, als die zwo vorhergehenden Gattungen. Holz und Frucht sind schwarz. So ansehnlich der Stock, sowohl zur Blüthezeit, als auch noch hernach, wegen seines schönen Laubes, aussieht, so verfällt er doch wenigstens zur Hälfte, so bald die Trauben zeitig sind. Er ist stärker von Holz, auch höher, als andre Stöcke, und seine Knoten stehn weiter von einander.

6. Morillon blanc, der **weiße Morillon**, ist eine Traube von mittelmäßiger Größe, die Beeren sind fast rund, und wachsen dicht an einander. Der Saft ist wohlschmeckend, die Bälge aber sind sehr zähe.

Zur Sorte der Morillons gehört auch endlich der Auvernas gris d'Orleans.

II. Der Chasselas oder **Gutedel**, heißt auch Notre-Dame, Muscadet, Muscadin, Bar-sur-aube blanc,

blanc *, und bey den oberländischen Franzosen Clairette. Die Gattungen desselben sind:

1. Chasselas verd, grüner Gutedel, hat fünftheilige, unten blaßgrüne Blätter mit langen Stielen und langen Trauben, deren Beeren groß, rund und weißgrün sind, süß und überaus angenehm schmecken, und einen edlen Wein geben. Der Stock bekommt Bogen, treibt starkes Holz, und trägt viel Trauben. Der grüne Gutedel kann im Blühen die Nässe und Hitze besser vertragen, als der weiße. Er kann zwar allenthalben gebaut werden, kommt aber am besten fort in steinichtem Lande, weil er da leicht vollkommen reif wird, und die Beeren nicht so enge beysammen stehen hat.

2. Chasselas rouge, der rothe Gutedel, kommt dem vorigen in allem gleich, außer daß die Beeren etwas kleiner und roth sind, die Traube aber weitbeerichter ist.

3. Chasselas blanc, der weiße oder gelbe Gutedel, hat etwas länglichte Blätter mit tiefen Kerben, sehr zackicht, und meist glatt, ohne Wolle. Die Traube ist groß und weitbeericht, die Beere groß, rund und weißgelb, schmecken süß und geben guten Wein. Der Stock kann in allen Feldern und Böden gepflanzt werden; er bekommt kurze Bögen, und kann zur Blüthezeit weder zu viel Nässe, noch allzu starke Hitze vertragen.

4. Chasselas noir, der schwarze Gutedel, heißt in Provence und Languedoc *Raisin grec*. Die Traube ist insgemein größer als an der vorigen Sorte, die Beere ist schwarz, köstlich von Safte, reift aber später. Der Stock trägt stark Trauben, und bekommt Bögen, wie überhaupt alle Gutedel.

5. Chas-

* Die große Corinthentraube heißt auch bisweilen Raisin-aube-blanc.

5. Chaſſelas rouge d'Eſpagne, der rothe ſpaniſche Gutedel, wird in Ungarn auch rother ſpaniſcher Muſcateller genannt; denn in Ungarn heißt der eigentliche Muſcateller Weihrauch, wogegen ganz andre Trauben, die gar keinen Muſcatengeſchmack haben, daſelbſt Muſcateller heißen. Dieſe Traube iſt ſehr groß, auf beyden Seiten mit großen Achſeln, dabey engbeerig, und braucht daher viel Sonne zur Zeitigung. Seine Blätter ſind über die Hälfte in fünf Theile getheilt, mit langen ſpitzigen Kerben, unten blaßgrün. Die Beere iſt groß, rund und hellroth, wie beym ordinairen rothen Gutedel. Dieſer Stock iſt vorzüglich, indem er nicht nur viele Trauben trägt, ſondern auch guten Wein giebt. Man ſchneidet nur Zapfen.

III. Die Muſcateller, Muſcat, Muſcadet.

1. Muſcat blanc, ou Frontignac, der weiße Muſcateller, hat dreytheilige Blätter mit langen Zähnen, große, lange und engbeerige Trauben; die Beeren ſind groß, rund, und wenn ſie reif ſind, grünlich mit blauen Flecken. Sie ſchmecken vortrefflich, geben einen guten Wein, und ſchicken ſich gut zum Einmachen mit Zucker.

2. Muſcat blanc hâtif de Piemont, hat eine längere Traube, als der weiße Muſcateller, iſt aber nicht ſo engbeerig, und etwas fetter anzufühlen. Dieſe Traube wird beſonders hochgeſchätzt.

3. Muſcat rouge, ou Muſcat de corail, der rothe Muſcateller. Die Blätter ſind wie beym weißen; die Traube iſt groß und engbeerig, doch etwas dünner am Kamme, als beym weißen; die Beeren ſind groß, rund, feſt, und mehr roth, als ſchwarz. Dieſe Trauben brauchen zum Reifen viele Sonne. Sie ſind in Deutſchland von noch beſſerem Geſchmacke, als die weiße und ſchwarze Sorte, und muſcatellern am ſtärkſten.

4. Muscat noir, der schwarze Muscateller. Seine Blätter sind dreytheilig, mit nicht gar zu tiefen Kerben, oben und unten von hellgrüner Farbe, und einem rothen Stiele. Die Traube ist in Frankreich größer, in Deutschland aber gemeiniglich kleiner, als die von der weißen und rothen Sorte; und so verhält sichs auch mit den Beeren, welche übrigens zwar nicht von so starkem Geschmacke, als jene, hingegen weit saftreicher, zuckersüß und delicat sind. Sie zeitigen eher als andre Muscateller; wenn aber zur Blüthezeit die Witterung zu naß, oder zu heiß ist, so erleben wenige davon den Herbst.

5. Muscat violet-noir, der violet-schwarze Muscateller. Die Blätter sind wie beym weißen; die Traube ist sehr lang und engbeerig; die Beeren sind groß und schwarzblau, und haben noch mehr Muscatellergeschmack, als die schwarzen.

6. Mulcat de Malvoisie, ou Malvoisie musquée, der Malvasiermuscateller. Seine Blätter gleichen denen am weißen, außer daß die Zähne kürzer sind; die Traube ist ästig; die Beere grünlich mit blauen Flecken, und köstlich von Geschmacke, wie wohl in Deutschland der Muscatellergout eben nicht stark heraus sticht. Die besten kommen aus Montferrat und den Gegenden von Turin.

7. Muscat de Rivesalte, (heißt auch bey einigen Schriftstellern Muscat de Rizebatte,) hat einen starken Muscatellergeschmack, kleinere Beeren als die übrigen Muscateller, die aber vom Regenwetter zur Blüthezeit sehr leicht abfallen, und einen sehr süßen und angenehmen Saft.

8. Muscat long, ou Muscat passe-musqué d'Italie, der Muscateller von Alexandria, hat dreyeckichte Blätter mit kurzen Zähnen; die Traube ist groß, sehr lang, zottelicht und weitbeerig; die Beeren sind groß, fleischicht,

oval

oval und gelblicht, mit einer Kerbe, fast wie die Pflaumen, und werden spät reif. Sie sind so wohl roh, als eingemacht, köstlich zu essen, (zeitigen aber in Deutschland selten völlig, wenn sie auch gleich die heißeste Mittagssonne haben).

9. Muscat long-violet, ou Muscat de Madere, wird hochgeschätzt und ist selten. Es fehlt aber noch an einer genauen Bestimmung der Unterscheidungszeichen dieser Traube.

10. Muscat d' Orleans, Muscat de S. Menin, le Gennetin, (bey uns weißer Klävner genannt) heißt auch bey einigen la Malvoisie blanche. Sie ist eine Sorte vom weißen Muscateller, der No. 1. beschrieben ist, und unterscheidet sich von dem Muscat de Frontignan nur durch die Beere, welche etwas kleiner und gelblichter ist, und wie breitgedrückt aussieht. Die Limonadiers und Wirthe zu Paris verkaufen öfters den Wein von dieser Traube (vin de Gennetin) für ächten Frontignac.

11. Der grüne, blaue und rothe Muscateller aus Edenburg, führen nur den Namen des Muscatellers, haben aber keinen Muscatellergeschmack.

12. Muscat de Jesus, ou Raisin de Directeur de Nones, ist eine sehr große runde Traube, sehr rar, und hat den stärksten Muscatellergeschmack.

13. Die Muscatellercibebe, ist eine große, längliche und spitzige Traube, deren Beeren fest und fleischicht sind, und locker am Stiele wachsen; sie sind eine sehr späte Frucht, und werden nur in den heißesten Jahren reif.

IV. Die Corinthentrauben oder Weinbeerlein, Raisins de Corinthe, (uvae passae). Es giebt derselben verschiedne Sorten, rothe, schwarze, blaue, weiße und gelbe. Sie haben lange engbeerige Trauben, die jedoch bey der blauen Sorte etwas dicker sind; die Beeren sind klein und zart, werden früh reif, und geben einen süßen Saft.

Die mehresten Sorten haben kleine Kerne, einige aber z. E. die violetblaue, gar keine scheinbare.

V. La Malvoisie. die Malvasiertraube. Es giebt verschiedene Gattungen derselben.

Die erste hat länglichte und gelbe Beeren, die einen feinen süßen Geschmack haben; die Blätter sind über die Hälfte in 5 Theile getheilt, mit langen Kerben; die Traube ist groß, ästig und weitbeerig. Sie nimmt im Blühen mit aller Witterung vorlieb.

Die zweyte Gattung hat runde und weißgelbe Beeren; die Blätter sind gleich den vorigen, aber unten wollicht, und haben einen rothen Stiel; die Traube ist groß, ästig und engbeerig.

Die dritte Gattung hat runde und weiße Beeren, runde Blätter, die oben ein wenig eingeschnitten, mit kurzen Kerben und hellgrünen Adern, unten aber wollicht sind; die Traube ist groß, ästig und engbeerig.

Die vierte Gattung hat länglichte und weiße Beeren, dreyspitzige Blätter mit langen Kerben und hellgrünen Adern, eine ästige und große Traube.

Die fünfte Gattung, oder die deutsche Malvasiertraube ist eigentlich die weiße spanische Cibebe, wovon weiter unten.

Vom Malvasiermuscateller ist schon unter dem Artikel Muscat, No. 6. Erwähnung geschehen.

Eine Gattung der sogenannten Corvina nera führt gleichfals den Namen des Malvasiers.

VI. Le Bourguignon ou Tresseau, die Burgundertraube.

1. Bourguignon noir, Tresseau noir, Froimentin ou Formentin noir, Dérice noir, la Meuniere, die schwarze Burgunderrebe, das Müllerweib; hat runde

de dreyspitzige Blätter, mit kurzen schwarzen Zähnen; bringt viele Trauben, welche groß, ästig und engbeerig sind; die Beeren sind länglichtrund und schwarzblau, taugen besser zum Weinmachen, als zum Essen. (Diese Traube scheint mit dem Morillon taconné einerley, oder wenigstens nicht viel davon unterschieden zu seyn.) In starkem oder steinichtem Boden pflegt man sie mit dem Pinaut noir, in leichtem und Sandboden aber mit dem Meunier unter einander zu versetzen.

2. Bourguignon blanc, Mourlon, ou Glozier, die weiße Burgundertraube, hat ein rundes Laub, wie der Gouais, eine engbeerige Traube mit kurzem Stiel, und weiße Beeren. Die Knoten des Holzes sind wenigstens 2 Zoll weit von einander. Diese Traube kann den Frost ziemlich vertragen.

3. Le Noiraut, Teint, Teinturier, Plant d'Espagne, Raisin noir, Raisin d'Orléans, der Färber, hat fünftheilige und ganz runde Blätter, die unten wollicht sind, und wie der Stiel ganz roth werden; die Traube ist groß, und sehr engbeerig; die Beeren rund, schwarzblau, und geben einen schwarzrothen Saft, aber bey uns einen sauren Wein, daher sie nur zum Färben der Weine gebraucht werden, wie wohl die Farbe nicht viel länger als ein Jahr hält. Man pflegt daher in jedem Weinberge nur wenig davon zu bauen. Es wird mit dem davon gemachten Weine bisweilen Tuch schön roth gefärbt.

4. Le Ploqué, gleichet dem Noiraut oder Teinturier in allen Stücken, nur daß er nicht färbet.

Es werden auch im Rhingau, besonders zu Aßmannshausen, rothe Burgundertrauben gebauet, welche entweder der Tresseau noir, oder der Auvernas rouge zu seyn scheinen. Man nennt diese Trauben auch Klebroth, oder kleine braune. Der davon gemachte Wein wird so theuer, als der beste Burgunder verkauft.

VII. Le Bourdelais, Bourdelas, die Trauben aus der Gegend von Bourdeaux. Sie heißen in Bourgogne Grey, in der Picardie Grégeois, und in einigen Oertern plant de Madame. Es giebt davon drey Sorten, weiße, rothe und schwarze. Sie haben unter allen Weinstöcken die längsten, größten und dicksten Trauben, deren einige 5 Pfund gewogen haben. Die Beeren sind groß, oval, und dicht an den Kamm gewachsen, und haben große Kerne. Sie dienen vornehmlich zum Verjus und zum Candiren. Auf diese Reben aber werden andre Traubenarten mit dem besten Erfolge gepfropft.

Zu dem Geschlechte der Bourdelais rechnet man noch folgende Sorten:

a. Le Raisin d'Abricot, die Abricosentraube, welche diesen Namen wegen ihrer goldgelben Frucht führet. Sie ist eine der größten und schönsten Trauben.

b. La Vigne Grecque, le Raisin merveilleux, ou le S. Jaques en Gallice, wächst häufig in Gallicien, bey St. Jago. Die Beeren sind roth, groß und rund; die Frucht ist lieblich, und giebt einen herrlichen Wein; die Traube sehr groß und ansehnlich, und wenn sie zeitig ist, so erscheinen die Blätter roth gestreift, wie solches überhaupt bey dem Laube der rothen, schwarzen und blauen Trauben zu geschehen pflegt.

c. Le Farineau, le Rognon de Coq, ou l'Oeil de Tour, ist weiß, hat kleine länglichte Beeren, und taugt besser zum Verjus, als zum Weinmachen.

d. La Robe - blanche, und la Robe - noire, sind große, ästige, lange, engbeerige Trauben, mit ziemlich kleinen Beeren, die aber selten zur Reife kommen.

VIII. Le San - moireau, ou Quille de coq, ist eine schwarze Traube, vortrefflich zum Essen und Weinmachen; die Beeren sind länglicht, und stehen eng. Es giebt

dreyer-

dreyerley Sorten: a) der zarte und beste, b) le Prunelas rouge, oder le Negrier, giebt einen harten und haltbaren Wein, c) le Fourchu oder Chiqueté, welcher auch Prunelas blanc genannt wird.

IX. Le Mêlier, die Meliertraube, unterscheidet sich in die weißgrüne und schwarze. Die weißgrüne ist von mittelmäßiger Größe; die Beeren sind etwas eyförmig und wachsen dick an einander; wenn sie reif sind, so sind sie grünlichweiß, und mit einem Staube bedeckt, der sich abwischen läßt; trägt reichlich, und hat einen sehr süßen guten Saft, der einen trefflichen weißen Wein giebt. Die weißgrüne heißt in Frankreich Plant-vert, (soll vielleicht heißen blanc-vert). Ihr Wein wird nicht gelb. Die schwarze Sorte ist nicht so gut, und giebt einen schwächern Wein.

Der Surin ist ebenfalls eine Gattung vom Mêlier, nur ist seine Traube etwas spitziger. Er ist in Auvergne sehr beliebt.

X. Le Gamet, ist eine in Frankreich sehr gemeine Traube, welche selten mißräth, und groß und engbeerig ist. Die Blätter sind ganz fünftheilig, mit weit aus einanderstehenden kurzen Zähnen; die Beeren sind groß, lang und schwarz; der Wein davon ist mittelmäßig; daher man in einigen französischen Provinzen einen minder feinen Wein du gros gamet nennt. Es giebt auch weiße Gamets. In nasser Blüthezeit lassen sie die Trauben gerne fallen.

XI. Le Gouais ou Gois, ist ebenfalls eine sehr gemeine Traube, besonders in Orleanois. Sie pflegt viel, aber schlechten Wein zu geben, und kann die schädlichen Zufälle, denen die Weinberge ausgesetzt sind, am besten vertragen. Man hat le Gouais blanc, und le Gouais violet oder Gouais à fleur. Die Stöcke dauren hundert Jahr in der Erde; die Trauben sind etwas größer und länger als am Gamet.

XII. Le Beaunier ou Servinien, die Traube von Beaune, ist sehr hochgeschätzt, trägt viel, gleicht ziemlich dem weißen Gouais, ist aber weit besser; die Beeren sind weiß.

XIII. Le Fromenteau, ist eine auserlesene, leberfarbige, und in Champagne sehr bekannte Traube, ziemlich groß, von harter Haut und vortrefflichem Safte. Sie giebt den besten Wein, wenn man sie mit guten schwarzen Trauben vermischt. Aus ihr und dem Auvernas rouge, (welcher letztere mit unserm Kläpner übereinkommt) werden die Weine von Sillery und Versenay, die Ausstiche von allen Champagnern, die Mundweine des Königs, gemacht.

XIV. Le Sauvignon, ist eine köstliche Traube, entweder schwarz oder weiß, und wächst am meisten in der Gegend von Bourdeaux.

Der sogenannte Silvaner, Salviner, oder Zierfahnler, welchen man aus Edenburg erhält, kommt vielleicht mit dem Sauvignon der Franzosen ziemlich überein. Er trägt viele Trauben, welche süß und wohlschmeckend sind, und einen zwar fetten und schweren, aber nicht sonderlich spirituösen Wein geben.

XV. Le Pinquant - Paul, Bec d' oiseau, in Italien Pizzutello, ist eine weiße, sehr süße Traube, mit dicken, sehr langen und auf beyden Seiten spitzigen Beeren. Es giebt auch veilblaue Pizzutelli, von den Franzosen Dents de loup genannt, deren Beeren ebenfalls lang, aber nicht so spitzig sind.

Le Gland, die Eicheltraube, (wegen ihrer Aehnlichkeit mit den Eicheln) scheint auch eine Sorte vom Pinquant - Paul zu seyn; ihre Beeren aber sind hochgelb, übrigens ungemein süß, und halten sich lange Zeit.

XVI. La Blanquette de limon, ist eine weiße, lange, dicke Traube, deren Beere so hell und durchsichtig sind, wie Glas, und einen sehr süßen und köstlichen Saft enthalten.

XVII. Gros-

XVII. Gros-noir.

1. Gros-noir d'Orleans, hat fünftheilige Blätter mit spitzigen Zähnen, im Frühling mit weißer Wolle völlig überzogen, die sich aber hernach mehrentheils verliert; die Traube ist groß, ästig, und sehr engbeerig; die Beeren sind rund und schwarzblau.

2. Gros-noir de Champagne, Noirien, Gennetin de S. Menin, Talvagne rouge, Pinaut rouge, Auvernas rouge, Fin noir de Toulon, ist die rothe Klävnertraube, wovon die weiße Gattung schon oben unter dem Namen Muscat d'Orleans beschrieben ist.

3. Gros-noir d'Espagne, ou Vigne d'Alicante, die Alicantentraube, St. Peterstraube oder Hesperian, die große, schwarze spanische Traube; die Blätter sind sehr zerkerbt, so, daß man sie auch kennet, wenn gleich an den Reben keine Früchte sind; die Trauben sind sehr groß, und haben zwo Nebentrauben; ihre Beeren sind sehr groß, rund und dunkelschwarz, und hängen ganz locker am Kamme; ihr Saft ist sehr köstlich und etwas röthlich. Aus dieser Traubensorte wird der starke spanische Wein gemacht.

XVIII. Die africanische Traube, Raisin d'Afrique. Dieses sind außerordentlich große Trauben, deren Beeren mehr länglicht, als rund, vorne eingedrückt, und öfters so groß, als Pflaumen sind; das Holz ist sehr dick, die Blätter sehr groß und breit.

XIX. Le Maroquin ou Barbarou, sind ebenfalls ungemein große, schwarzblaue Trauben, mit großen und runden Beeren, harter Haut, röthlichem Holze, und rothgestreiftem Laube. Einige Sorten tragen sehr reichlich, und blühen dreymal des Jahrs.

XX. Le Damas, die Damascenertraube, ist sehr groß und lang, hat sehr große, schwarze, ovalrunde Beeren, die einen Ambrageschmack, und nur Einen Kern haben. Es giebt eine rothe, und eine weiße Sorte. Sie fallen bey nasser Blüthezeit gern ab.

XXI. La

XXI. La Pergolese, ist entweder weiß, oder blau, hat eine große und lange Traube, länglichte und weit von einander stehende Beeren; wird in Frankreich und Deutschland selten reif.

XXII. La Vigne de Mantoue, trägt große Trauben, mit gelben länglichtrunden Beeren, die einen vortrefflichen und etwas bisamhaften Geschmack haben. Sie zeitigen schon im August und fallen zur Blüthezeit nicht ab.

XXIII. Le Cioutad, die Petersilientraube, ist eine große weiße weitbeerige Traube, und hat einen süßen, aber nicht gar weinichten Geschmack. Die Blätter sind bis an den Stiel in 5 Theile getheilt, mit Kerben, wie an der Petersilie. Ursprünglich kommt sie aus Canada her, wo sie wild wächst. Sie scheint sich von den weißen Gutedeln (Chaſſelas) nur durch ihre gekerbten Blätter zu unterscheiden. Die Edenburger nennen sie die wälsche Traube mit Petersilienblättern, und in Frankreich heißt sie gemeiniglich le Raisin d' Autriche.

XXIV. Raisin Suisse, die Schweizertraube, wird mehr zur Curiosität, als um des guten Geschmacks willen gepflanzt. Sie ist lang und dick, und hat weiß- und schwarzgestreifte Beeren.

XXV. Elben, Elblinge, Elbinger, Elbische, französisch Allemand. Davon giebt es 4 Sorten.

1. Schwarz-Elben, oder schwarze spanische Trauben, haben dreytheilige Blätter mit ungleichen Zähnen, unten wollicht; die Traube ist groß, ästig und engbeerig; die Beeren groß, rund und schwarzblau.

2. Weiß-Elben. Diese sind in Deutschland sehr gemein. Sie haben runde Blätter, theils ohne, theils mit 2 oder 4 Einschnitten, mit langen Zähnen; die Trauben sind groß und engbeerig, die Beeren groß, rund und weiß. In Champagne heißen die Weiß-Elben Facun.

3. Roth-Elben. Ihre Blätter gleichen an Farbe und Gestalt den Weiß-Elben gänzlich, wie auch die

Trauben

Trauben und Beeren, nur daß diese roth sind. Sie geben etwas bessern und mehrern Wein, als die Weiß-Elben. Die Roth-Elben heißen in Tyrol Trollinger, welcher Name aber auch an einigen Orten Deutschlands den schwarzwälschen Trauben gegeben wird.

4. Gelb-Elben, französisch Lausanet, hat mehrentheils ganze Blätter, lange, ästige und engbeerige Trauben; kleine, runde und gelbe Beeren.

XXVI. Augster, eine Art ungarischer Trauben.

1. Der blaue Augster, hat große Blätter, welche über die Hälfte in 3 Theile getheilt sind, wovon die Seitentheile wieder getheilt sind, tief und ungleich gekerbt, und unten wollicht. Die Traube ist mehrentheils über 1 Schuh lang, zottelicht und ästig; die Beeren sind groß, länglicht und schwarzblau.

2. Der weiße Augster, heißt in Oberungarn Kohir, in Niederungarn Bajor. Die Blätter sind sehr groß, und nur der vorderste Theil, welcher etwas lang ist, ein wenig eingeschnitten; die Kerben sind ungleich; die Trauben lang und weitbeericht, die Beere länglicht und gelb.

Es giebt auch einen sogenannten griechischen Augster.

Regnet es zur Blüthezeit, und es fällt bald nach dem Blühen heiße Witterung ein, so lassen sie die Beeren fallen, oder bekommen viele kleine Beeren.

XXVII. Blanke, in Franken und Sachsen. Ist daselbst eine der besten Trauben, weil sie dem Reife und Mehlthau am besten widersteht, und letzterer nicht leicht daran haftet.

XXVIII. Die blauen Trauben, in Franken und Sachsen.

1. Die große blaurothe, ist eine große, braun- und blaufärbige Traube, gleich dem Traminer, von eben der Güte, wie der Klebroth, (siehe oben, VI. 4.) oder

kleine

kleine braune, aber nicht so süßen Geschmacks. Sie giebt mehr blank- als rothfärbigen Most und Wein.

2. Die frühe blaue, ist eine dauerhafte Traube, welche am frühesten mit reif wird, und worauf auch der Mehlthau nicht so leicht fällt. Der Wein davon muß auf den Hefen liegen bleiben, sonst wird er schielig, stößt auf, und verliert den Geschmack.

3. Die gemeine blaue. Davon giebt es fünferley Arten, wovon immer eine schwärzer aussieht, und süßer schmeckt, als die andre. Die schwärzeste ist vor den andern am schmackhaftesten.

XXIX. Blossar. Die Blätter dieser Traube sind fünftheilig, saatgrün, mit kurzen und langen Zähnen, unten blaßgrün; die Traube ist groß und engbeerig; die Beeren rund und weiß.

XXX. Braune, in Franken und Sachsen.

1. Die Kleinbraune, oder Klebroth, ist eine schöne Traube, von gutem süßem Geschmacke, in der Mostung sehr ergiebig, und giebt mehr weißfarbigen als rothen Wein.

2. Die Großbraune, Rothraisler, Valteliner, ist von gleichem Geschmacke, wie die Kleinbraune oder Klebroth, nur nicht so süße und mostreich. Sie scheint mit der großen blaurothen (XXVIII. 1.) einerley zu seyn.

XXXI. Klävner, Cleovaner, Trauben aus Chiavenna, scheinen mit dem Auvernas rouge, oder Morillon noir ordinaire (I. 3.) einerley zu seyn.

XXXII. Traminer, Dreymänner, Dreypfennigholz.

1. Rother Traminer, Fleischweiner, Fleischtraube, Kräntschentraube, französisch Gris-rouge, hat ein rundes, nicht gar großes, weißgrünes Laub, mit wenig Einschnitten, unten wollicht; die Traube ist klein und engbeerig;

rig; die Beeren sind klein, länglicht und hellroth. Der Stock trägt nicht viel Trauben, weil er meist schwaches Holz hat, aber desto süßere Frucht, und giebt trefflichen Wein. (Diese Traube scheint mit dem Fromenteau (XIII.) überein zu kommen.)

2. **Weißer Traminer**, heißt in Franken und Schwaben **Gänsefuß**. Dieser ist wiederum von zweyerley Art: a) Der **große weiße Traminer** oder Fromentin blanc, eine weiße Burgundertraube. b) Der **kleine weiße Traminer**, welcher in Deutschland gemein ist, aber nicht geliebt wird, weil er wenig ausgiebt. Die Blätter des weißen Traminers sind dreytheilig, und haben sehr kleine Zähne, sind oben dunkelgrün, unten wollicht. Die Traube ist klein und engbeerig; die Beeren sind klein, rund und weiß, kommen aber selten alle zur Zeitigung.

XXXIII. **Edelspargen**, kommen aus Tyrol, haben dreytheilige dunkelgrüne Blätter mit kurzen Zähnen; große, ästige und engbeerige Trauben; runde und weißlichte Beeren.

XXXIV. **Schönfeiler** oder **Grünfränkische**, sind an Farbe etwas grünlicher als der Gutedel oder Chasselas, haben hübsche mit guten Beeren angefüllte Trauben, und geben reichlich, aber einen weichen Wein. Wenn sie nicht, so bald sie zeitig sind, abgelesen werden, so fangen sie leicht an zu faulen.

XXXV. **Fürterer** oder **Fürterling**. Die Blätter sind fünftheilig, etwas rund, oben blaßgrün, unten weißlicht und wollicht; die Trauben nicht groß, aber sehr engbeerig; die Beeren mittelmäßig, weißlicht, rund und süß. Sie tragen viele und ziemlich gute Trauben. Die Stöcke sind dauerhaft, und ertragen im Blühen fast alle Witterung.

XXXVI. Früh-

XXXVI. Frühtrauben.

1. Die weiße Frühtraube. Ihre Beeren sind rund und weiß, und stehn dünn am Kamme. Sie ist eine der zärtesten Sorten, und verdirbt leicht bey nasser Blüthezeit.

2. Die schwarze Frühtraube, ist kleiner, als die vorige, schön schwarz von Farbe, und wächst dick; ihr Saft ist süß.

3. Le Précoce, oder die Jacobstraube aus Champagne, gleicht an Blättern dem Gros-noir de Champagne oder Noirien, (XVII. 2.) aber die Trauben und Beeren sind kleiner; sie werden schon im August reif.

XXXVII. Gaisdutten.

1. Blaue Gaisdutten. Ihre Blätter sind über die Hälfte in 5 Theile getheilt, mit breiten Kerben, unten wollicht, mit rothen Stielen; die Traube ist groß, ästig und zottlicht; die Beeren lang und blau; wird spät im October reif.

2. Weiße Gaisdutten. Ihre Blätter sind wie bey den blauen, nur daß Adern und Stiele nicht so roth sind; die Traube ist lang und weitbeerig; die Beere groß, oval und weiß; sie wird im October reif, und nimmt mit aller Witterung vorlieb.

* *

Vierter Artikel.

Fortsetzung vom Weinbaue.

IX. Abschnitt.

Welche Traubensorten sich für gewisse Arten des Erdreichs besser schicken, als für andre.

Wenn man einen Weinberg anlegen will, und einen guten starken Boden vor sich hat, so muß man ihn vornehmlich mit weißen und schwarzen Morillons oder Pineaux bepflanzen, und von den Tresseaux oder so genannten Burgundertrauben dazwischen anlegen.

Zwar kömmt in einem starken Erdreich der Morillon nicht leicht zu seiner höchsten Reife, selbst nach dem heißesten Sommer; denn ungeachtet aller zu seiner Cultur angewandten Sorgfalt fehlt ihm noch immer ein gewisses ich weis nicht was, welches Trauben, die einen köstlichen Wein geben sollen, wesentlich nöthig ist; es sey nun, daß der Saft dieses Weinstocks, indem er aus der Erde das Substanziöse einsaugt, etwas von der natürlichen Feuchtigkeit, welche diese Erde mit sich führt, an sich nehme, wodurch das Geistige des Weins gleichsam gedämpft wird; oder auch, daß der Rebensaft, indem er aus einem kühlern Orte von unten in die Höhe steigt, ungeachtet der Wärme von außen, sich nicht gehörig verdünnen kann.

Gleichwohl ist der Morillon oder Pineau die einzige Traube, die sich für ein starkes Erdreich noch am besten schickt, weil man wegen ihres frühzeitigern Reifens allemal versichert seyn kann, im Herbst eine ergiebige Weinlese zu bekommen.

Daß man Tresseaux dazwischen pflanzt, die sehr schwer zur Reife kommen, rührt davon her, weil unsre Väter, da sie aus der Erfahrung gesehen, daß die Morillons in solchem Erdreich nicht von sich selbst einen Wein tragen, der stark genug ist, (welcher Mangel verursacht, daß er sich nicht lange hält) für nöthig erachtet haben, diese Tresseaux darzwischen zu pflanzen, welche, wiewohl es mit ihrer Zeitigung sehr langsam zugeht, doch allemal unfehlbar einen solchen Wein geben, der zwar eben nicht sehr geistreich, hingegen desto substanziöser ist, welche Eigenschaft er haben muß, wenn er gut werden soll.

In sandigtem Erdreich muß man hauptsächlich Pineaux anlegen, insonderheit weiße. Der Meunier (das Müllersweib) kömmt gut auf leichtem Sande fort, der gröbere aber schickt sich besser für die Mêliers, sie mögen weiß, schwarz oder grün seyn. Im Ländchen Auxerre jedoch wächset auf sandigtem Boden, ob gleich derselbe von Natur viel wärmer ist, als das feste Erdreich, kein so guter Wein, als auf letzterem, wenn dasselbe eine günstige Lage gegen die Sonne hat. Die tägliche Erfahrung lehrt, daß ein sandigter Boden, dessen Salze von sehr gemeiner und mittelmäßiger Eigenschaft sind, lauter Trauben von einem schaalen Geschmack geben, welche auch nicht so süße sind, als die auf festem Erdreich.

Zwischen die Pineaux pflanzt man auch Mêliers, wovon die weiße Sorte viel besser ist, als die schwarze. Diese Trauben gerathen im Sande vortrefflich, das ist, so gut sie immer können, weil der Sand, da er weit mehr heiß, als dichte ist, sich für die Natur der Mêliers vorzüglich wohl schickt, indem selbige viel Sonne erfordern, wenn sie zeitig werden sollen. Der daraus gemachte Wein wird auch nicht leicht gelb.

Man pflanzt in dergleichen sandigtes Erdreich mehr als zwey Drittheile weiße Trauben, weil man in selbiger Gegend mehr weißen als rothen Wein macht.

Was den Tresleau betrifft, so muß man ihn in sandigtem Erdreiche in ziemlicher Quantität ziehen; nicht als ob er jemals sehr gut würde, sondern nur damit die andern Trauben, die auf einem Sandboden nur mittelmäßig süße werden, einen substanziösern Wein geben.

Das steinigte Erdreich anlangend, so muß man dasjenige, welches schwärzlichte und große Steine hat, und wo der Boden röthlich und ein wenig feucht ist, eben so behandeln als das starke Erdreich. Sind aber die Steine klein und weiß, und die Erde nicht sonderlich roth, so ist es desto besser; und es kömmt auch der Beaunier daselbst gut fort.

Hat das steinigte Erdreich einen gelblichten Grund und führt nur lauter sehr kleine Steinchen bey sich, so können die obgemeldten Traubensorten einen sehr angenehm schmeckenden Wein geben. Man kann auch einige Stöcke Muscateller und Gutedel (Chasselas) dazwischen pflanzen, die daselbst zu einer ziemlich vollkommenen Reife gelangen, und einen Wein geben, der sich sehr lange hält.

Unter allem steinichtem Erdreich aber ist keines besser, als dasjenige, wo die schwarzen und weißen Morillons, insonderheit aber die weißen, gut gerathen. Will man lieber rothen Wein darinn pflanzen, so darf man nur mehr schwarze als weiße Morillons, nebst etwas wenigem von den Burgundertraubenstöcken oder Tresleaux hineinsetzen, so bekömmt man einen guten, markichten, haltbaren rothen Wein. Verlangt man aber einen Bleicher, so läßt man die Tresleaux weg, und pflanzt zwischen die Morillons oder Pineaux desto mehr Gutedel (Chasselas) und Muscateller.

Ueberhaupt schicken sich gewisse Traubensorten besser in die Gärten zu Weinlauben und zum Zierrath, andre aber besser in die Weinberge und zum nützlichen Gebrauch.

Der schwarze Morillon, der im Burgunderlande Pineau heißt, in Auvergne aber, wie auch in den Gegenden

von Orleans und Bourdeaux, Auvernas genennt wird, geräth in jedem Erdreiche sehr gut: aber daraus darf man nicht schließen, daß er überall auf gleiche Weise einen köstlichen Wein gebe. Steht er in einem lockern und etwas abhängigen Boden, so übertrift der davon erhaltene Wein unendlich denjenigen, der von Trauben, die auf einem fetten und substanziösen Erdreich gestanden, gemacht wird. Auch kömmt der schwarze Morillon vorzüglich in Burgund und Champagne fort, wiewohl ehemals noch vortrefflicher, als jetzt. Er hat unter allen Rebensorten das rötheste Holz, wenn solches durchschnitten wird. Die besten Stöcke sind die kurzen, deren Knoten nicht über drey Zoll weit von einander stehen. Die Frucht ist engbeericht, und die Blätter sind runder als bey andern Traubenarten. Diese Traube hat in Orleanois, wohin man sie verpflanzt hat, ungemein ausgeartet, und zwar 1) darum, weil der größte Theil der dortigen Weinberge auf einem festen und fetten Boden liegen; 2) weil die Weingärtner daselbst den Boden noch überdieß mit allerley Mengsel von Miste allzustark düngen; dieses benimmt dem Weine die gute Eigenschaft, die er sonst bekommen würde; er bekömmt nach drey Jahren eine gewisse Fettigkeit, welches eine Anzeige ist, daß er sich nicht gerne länger gut erhält, außer so lange er fermentirt. Denn ob gleich nach Verfließung einer gewissen Zeit die Gährung nicht mehr merklich ist, so muß man darum nicht glauben, daß sie schon gänzlich aufgehört habe; denn daß sie lange Zeit fortdauret, ist schon daher ersichtlich, weil man in den ersten Jahren die Fässer von Zeit zu Zeit aufs neue füllen muß; welches anzeiget, daß die geistigen Theilchen, welche das wesentliche Oel des Weins mit sich führen, verfliegen. Auch bemerket man, daß die acida des Weins viel mächtiger auf denselben wirken würden, und der Wein endlich versauren müßte, wenn man nicht die Vorsicht gebrauchte, ihn dann und wann aufzufüllen. Nun aber sind die Säfte, welche der Weinstock aus dergleichen Dünger an sich zieht, überaus fett; daher geht es mit der Gährung

des

des daraus erhaltenen Weins weit langsamer zu, indem die von jenen fetten Theilchen gebundene Geister sich nicht so leicht losmachen können; woraus denn folgt, daß, wenn die ersten starken Wirkungen der Gährung, welche gleich im Anfang sich äußern, vorüber sind, jene Geister nur sehr schwach agiren, und die Weine in Orleanois zwar wenigstens drey Jahre lang sehr kräftig erhalten: allein, wenn diese Zeit verflossen ist, und die Geister sich endlich verdunstet haben, so bleibt nichts übrig, als die schweflichten, fetten und weinsteinartigen Theilchen, so, daß solche Weine alsdann ohne Kraft und Geschmack, oder, wie man sich im Weinlande ausdrückt, ganz matt sind.

Was ich vom Mißbrauche in Orleanois in Ansehung des Düngers gesagt habe, gilt auch auf sehr viele andre Orte, wo man, aus einem übelverstandenen Interesse, mehr auf die Quantität, als auf die Güte des Weins sieht.

Diejenige Gattung Morillons, welche man den säuerlichen Pineau (Pineau aigret) nennet, trägt wenig, und nur kleine zottelichte Trauben. In Orleanois, Bourgogne, Champagne und Auxerrois trifft man diese Gattung sehr häufig an; weit seltener ist sie in der Gegend von Bourdeaux und im Oberlande, ob gleich hier das Clima viel günstiger dazu wäre, und die Süßigkeit dieser Trauben (denn sie heißen nur vergleichungsweise säuerlich) den vornehmsten Weinen, die in der Gegend von Bourdeaux wachsen, ihre große natürliche Rauhigkeit benehmen, und sie zum Trunke angenehmer machen würde; da man hingegen bey manchen Gattungen der bourdeauxschen Weine fünf, sechs, acht, auch wohl zehn Jahre warten muß, bis sie milde und trinkbar sind, z. E. beym vin de Quairies, vin des Palus. Diese Sorte Trauben hat ein längeres, dickeres, markreicheres und loseres Holz, als die andern Morillons, die Knoten stehen wenigstens vier Zoll weit von einander, die Rinde ist außen sehr roth, und das Laub dreytheilig. Die übrigen Gattungen Morillons sind zwar ebenfalls köstlich, wir ra-

then aber ihren Gebrauch mehr für die Gärten, als für die Weinberge an.

Der Morillon façonné trägt sehr häufig. Wir haben bereits erwähnt, daß er wegen seiner weißen und gleichsam mit einem Mehlstaube bedeckten Blätter leicht kenntbar ist. Er geräth sehr gut auf leichtem Sandboden. Die Champagner ziehen ihn gerne in ihren Weinbergen; um Bourdeaux herum ist er ebenfalls sehr beliebt, weit weniger aber im Oberlande, wo man ihn doch vorzüglich cultiviren sollte, um die dortigen Weine, denen es überhaupt an Farbe mangelt, lebhafter zu machen.

Der Sau-moireau, der in Auxerre den Namen Quille de coq trägt, und im Oberlande Oeil de Tour heißt, ist eine vortreffliche schwarze Traube, so wohl zum Essen, als zum Weinmachen; sie ist sehr geistreich, und giebt ungemein viel Wein aus, zumal da ihre Beeren länglicht sind, und enge bey einander stehen; sie trägt auch sehr große Trauben. Gleichwohl kennet man sie in der Gegend von Bourdeaux und im Oberlande fast gar nicht.

Der Fromental steht in Champagne in großer Achtung, und wird daselbst stark gepflanzet. Die Hülse der Beere ist bleichroth und hart, der Saft vortrefflich, die Traube groß. Es wird der beste Wein daraus gemacht. Doch ist es dienlich, ihn mit guten schwarzen Trauben zu vermengen. Diesem Fromental oder Fromenteau haben die Weine von Sillery und Versenai ihren Ruhm und größtes Verdienst zu verdanken; denn in ganz Champagne wird nicht so viel von dieser Traubensorte gepflanzt, als in diesen beyden Gegenden. Daher sind die rothen Weine und Bleicher aus den Kellern des Herrn von Puisieux, Erbherrn von Sillery und Versenai, am französischen Hofe so hoch geschätzt, und zum Mundwein des Königs bestimmt.

X. Abschnitt.

Von der Wahl der Reben, und von ihrer Pflanzung.

Der Weinstock wird fortgepflanzt entweder durch eingewurzelte Reben, **Wurzelstöcke** oder **Grubenfechser** genannt (plant enraciné, plant chevelu, chevelées); oder durch ungewurzelte Reben, welche den Namen **Blindholz**, **Setzholz**, oder schlechtweg **Fechser** führen, (boutures, crossettes, und wenn sie etwas von altem Holze an sich haben, chapons genannt); oder endlich durch **Senkreben** (**Ableger**, **Absenker**, marcottes).

Will man in Ansehung der Rebensorte, die man zu bauen verlangt, nicht betrogen werden, so muß man sie erstlich vollkommen an ihrem natürlichen Holze erkennen. Da aber diese Kenntniß nur den Personen, die davon Profeßion machen, eigen ist, so muß man getreue Leute darüber zu Rathe ziehen. Indessen kann man, was die Güte des Holzes betrifft, sich folgendes zur Nachricht dienen lassen.

Hat man eingewurzelte Reben oder Grubenfechser vor sich, so hat man zuzusehen, ob die kleinen zarten Wurzelzasern (chevelus) daran unverletzt und in hinreichender Anzahl vorhanden seyn.

In Ansehung der ungewurzelten Reben (Fechser, Blindhölzer, Setzhölzer) ist mehrere Vorsicht nöthig. Sie werden eher im Stande seyn, Frucht zu tragen, wenn sie am untersten Ende noch etwas vom vorjährigen Holze haben. Es ist ferner ein Zeichen, daß der Fechser sehr geschwind treiben werde, wenn, nachdem er vom Untersten des Stocks weggenommen ist, seine Augen ziemlich weit von einander stehen, und wenn das Holz an seinem untersten

Ende eben so aussieht, wie in der Mitte und oben. Es giebt Länder, wo der Weinstock bloß durch die Senke fortgepflanzt wird. Durch jede Senke bekömmt der Stock, neben der alten Wurzel, an jeder Ruthe neue Wurzeln, oder, wie man sich in einigen Weinländern ausdrückt, ein neues Gerönne. Alle ungewurzelte Reben und alle Absenker, die keine glatte und glänzende Rinde haben, und deren Holz, wenn man es einschneidet, nicht hellgrün aussieht, sind verwerflich, und taugen zu nichts.

Wenn man einen Weinberg von eingewurzelten Reben anlegt, so muß man darauf sehen, daß die Wurzeln derselben dick und stark, und aus einem Weinberge, der höchstens erst sieben bis acht Jahre alt ist, genommen seyn mögen. Nimmt man seine Reben aus einem Weinberge, der schon vierzig Jahre alt ist, so wird man lauter schwächliche Schosse bekommen, und die Stöcke werden innerhalb wenig Jahren wieder ausgehen.

Die jungen und starken Wurzeln erkennet man daran, daß sie glätter und röthlicher sind, als die alten, welche schwarz, runzlicht und höckericht zu seyn pflegen. Die weiß gefleckten Wurzeln muß man ganz genau abschneiden, weil sie eine angehende Fäulung zu erkennen geben.

Man kürzet die ausgelesenen Wurzeln nach Maasgabe ihrer Stärke oder Schwäche ab, das ist, man schneidet die schwächsten kürzer, als die stärkern; gemeiniglich läßt man den letzteren vier bis fünf Zoll Länge, den schwächeren aber höchstens zween bis drey Zoll.

Man muß die jungen Wurzeln aus einem Weinberge nehmen, dessen Boden minder fett ist, als derjenige, worein man sie versetzen will; denn wenn man sie aus einem fetten Erdreiche nimmt, um sie in ein mageres Land zu versetzen, so werden sie lauter schwache Schosse treiben, welche ganz kümmerlich wachsen, und in kurzem verderben.

Was die Fechser oder ungewurzelten Reben betrifft, so pflegen die Winzer selbige im Monat Februar am Fuße oder untern Ende der Wurzelstange * eines Stocks, der guter Art ist, abzuschneiden, und solche so lange bey sich aufzubewahren, bis es Zeit ist, Gebrauch davon zu machen. Zu Ende des März lassen sie die Fechser in Wasser weichen, und legen sie hernach in die Erde ein, und zwar vier, fünf, ja wohl mehrere in ein einziges Loch, welche Löcher einen Fuß weit von einander abstehen. Dieser Gebrauch ist in aller Absicht nachtheilig; viel besser wäre es, die Fechser zur Herbstzeit vom Stocke abzulösen, und so gleich zu verpflanzen.

Ueberhaupt hat man bey der Pflanzung des Weinstocks eben die Regeln in Acht zu nehmen, wie bey der Pflanzung der Bäume. Die Erfahrung lehrt, daß ein Baum, wenn man ihn zu Ende des Herbstes pflanzt, Zeit genug hat, Wurzel zu schlagen, ehe der Saft aufs neue eintritt; da hingegen, wenn man den Baum im Frühling pflanzet, der Saft eher aufwärts steigt, als die Wurzeln durch die Oefnungen ausdünsten, welche man daran macht, indem man den Baum, so bald er in die Erde gesetzt ist, so gleich beschneidet. Der Weinstock ist diesem Uebel weit mehr unterworfen, als die Bäume, weil sein Holz viel zarter, seine Rinde viel dünner, und sein Mark viel häufiger ist. Alle diese Gründe sollten die Besitzer der Weinberge bewegen, die Pflanzung im Herbste vorzunehmen.

Ein andrer nicht geringerer Mißbrauch ist, daß man die Fechser zween Monate im Keller liegen läßt, unter dem Vorwand, sie dadurch zu erfrischen, und daß man hernach ihre poros öfnet, indem man sie mit dem einen Ende in Wasser weichet. Sollte nicht vielmehr die natürliche Feuchtigkeit, welche von der im Boden befindlichen vegetabilischen

* Dieser Fuß (französisch Collet) ist der so genannte ehemalige Aas der eingelegten Rebe. A. d. U.

Erde durchschwängert ist, eine Wirkung hervor bringen, die seiner Natur gemäßer, und zugleich zuverläßiger wäre?

Unter allen dergleichen verkehrten Gebräuchen aber ist der schädlichste dieser, daß man allemal vier bis fünf, ja wohl mehrere Fechser in ein einziges Loch einlegt. Auf diese Weise ersticken sie einander, und eines hungert das andre wechselsweise aus; drey davon nimmt der Winzer weg; ein Verfahren, welches fast nicht bewerkstelliget werden kann, ohne den Fechser, welchen man im Loche läßt, zugleich mit zu beschädigen. Die drey übrigen eignet sich der Winzer zu, zum Nachtheil des Proprietairs, der doch alle vier, und überdieß das Arbeitslohn dafür hat bezahlen müssen.

Wenn die Wirkungen dieses Mißbrauchs sich nicht weiter erstreckten, als auf das, was ich eben jetzt erwähnt habe, so wäre der Schaden noch erträglich: allein, es entstehet noch ein weit größeres Unheil daraus. Unter dem Vorwand, daß zur Pflanzung eines neuen Weinstocks mehrerley Fechser nöthig wären, bedient sich der Winzer nicht selten der Freyheit, die besten Stöcke ihrer stärksten und dem Fuße (collet) der Wurzelstange am nächsten stehenden Fechser zu berauben. Ein solchergestalt verstümmelter Weinberg trägt ein Drittheil weniger, die Stöcke gehen aus, und sterben unmerklich ab.

Die eingewurzelte Rebe (Grubenfechser) ist ein junger Stock, den man zwey bis drey Jahre lang in einer Rebschule, wo ein magerer Boden seyn muß, aufgezogen hat; man nimmt ihn im November aus, und versetzt ihn so gleich. Sein Holz ist dermaßen zart, daß, wenn man mit der Pflanzung ein wenig verweilte, es durch diesen Aufschub ungemein leiden würde. Diese Pflänzlinge sind denen vorzuziehen, die nur schlechtweg aus Fechsern oder Setzhölzern, d. i. aus ungewurzelten Reben bestehen, weil sie in drey oder vier Jahren schon anfangen Früchte zu tragen.

tragen. Man muß ihrer allemal nur zween zusammen pflanzen, und jede Grube muß 2½ Fuß von der andern entfernt seyn.

Von den beyden zusammen eingelegten Reben muß der eine unten vier Zoll, und oben acht Zoll, von dem andern abstehen.

Diese Entfernung ist zwar keine allgemeine Regel, die auf alle und jede Arten von Boden und Weinbergen aufs genaueste angewendet werden müßte; denn wenn der Weinberg hoch liegt, wie z. E. in den palus de Bordeaux, so muß der Abstand noch weit größer seyn: liegt hingegen der Weinberg tief, in einem fetten und fruchtbaren Grunde, so braucht man nicht so viel Zwischenraum zwischen den Setzlingen zu lassen.

Wo das Erdreich etwas mager ist, da muß man die Setzreben in einer weitern Entfernung von einander halten, sonst würden sie sich einander aussaugen, und alle Weinstöcke würden sehr kümmerlich fortkommen.

Man beobachte auch beym Pflanzen der Weinstöcke, daß man die Reben in einem vorher wohl bearbeiteten Lande wenigstens vier Zoll tief einlege, damit die jungen Wurzeln desto leichter in die Erde stechen können. Dieß ist ein wesentliches Stück, das aber gemeiniglich von den Winzern vernachläßiget wird. Man muß die eingelegte Rebe vier Zoll hoch mit Sand oder neuer Erde bedecken, um sie vor der Sonnenhitze zu schützen, welche leicht die Wurzeln verbrennen oder austrocknen könnte, und um sie in einer hinlänglichen Kühle zu erhalten. Indessen ist der aus Grubenfechsern oder Wurzelstöcken gezogene Wein viel besser, als der, den man aus schlechten Fechsern oder ungewurzelten Reben (boutures ou crossettes), oder auch aus Absenkern (marcottes) erhalten hat.

Die Manieren, den Weinstock durch Absenker fortzupflanzen, sind verschiedentlich. Hier rede ich nicht von denjenigen Absenkern, welche die Winzer machen, indem sie ein Reis in die Erde einlegen, ohne dasselbe vom Mutterstocke abzulösen, damit es Wurzel schlage; worauf sie es nach Verlauf eines Jahres herausnehmen, und an einen andern Ort versetzen; denn diese Manier dienet nur, um aus den Reisern oder Rüthchen tragbare Stöcke zu gewinnen, und einen ledigen Platz auszufüllen: sondern ich meyne hier nur solche Absenker, welche man in die Erde eines Topfes, Korbes oder Rasens einlegt.

Diese letztere Manier ist der ersten weit vorzuziehen; man sollte sich ihrer, wenigstens in denjenigen Weinländern, wo man Rasen und Weidenruthen nahe bey der Hand hat, fleißiger bedienen. Man macht dergleichen Absenker, indem man eines der besten Reiser durch einen kleinen Korb durchzieht, den man in die Erde legt. Wenn man das Reis in den Korb hineinbeugt, so muß man, so viel als möglich, den Korb dergestalt in die Erde einlegen, damit vier bis fünf Zoll von dem Holze des vorigen Jahres mit hinein kommen; denn auf diese Art wird der Pflänzling desto eher Früchte tragen.

Statt des Korbes kann man sich auch des Rasens bedienen, wodurch man ein Loch von der Dicke eines Zolls macht, und das Reis durchziehet. Der Rasen ist zu diesem Zwecke vorzüglicher, als der Korb; denn da letzterer mit der Weinstockserde angefüllt ist, so nimmt man, indem man den Korb weghebt, zugleich die Erde mit weg, und muß hernach dieselbe mit anderer Erde wieder ersetzen; da hingegen der Rasen, den man von den Wiesen oder von einer nahe gelegenen Anhöhe weggenommen, nicht nur neue Erde in den Weinberg schaft, sondern auch an dem Stocke eine heilsame Verbesserung wirket.

Wenn der Absenker im Korbe oder im Rasen Wurzel geschlagen hat, so nimmt man ihn im November aus, und versetzt ihn dahin, wo es nöthig thut, und zwar mit dem Korbe oder Rasen, und ohne den neuen Wurzelstock indessen vertrocknen zu lassen. Will man auf solche Art ein ganzes Terrain besetzen, so muß man jeden Absenker vier Fuß weit vom andern pflanzen. Nach Verlauf von zwey Jahren setzen diese Pflänzlinge bereits Früchte an, zur Weinlese im dritten Jahre.

Diese Pflanzungsart durch Absenker ist die gewöhnlichste in den Weinbergen an den Ufern der Marne, in der bergichten Gegend von Reims aber ist sie fast gar nicht eingeführt, weil sie hier von den Absenkern nicht den Profit ziehen könnten, den sie von den überflüßigen Schnittlingen (boutures) erhalten, wenn sie selbige an die Auswärtigen verkaufen.

Sehr selten zieht man aus dem Kern Weinstöcke. Thut man es, so muß man den Stock pfropfen, sonst bekömmt man nichts als Blüthen, nimmermehr aber Früchte.

Es ist auch zu bemerken, daß man das Reis des Weinstocks, welches Früchte getragen hat, völlig wegnehmen müsse; denn wofern es nicht im folgenden Jahre abstirbt, so trägt es wenigstens nur ein sehr schwaches Holz, aber keine Trauben. Ich berufe mich dießfalls auf die Erfahrung.

Alle Fechser und Absenker, die keine glatte und glänzende Rinde haben, und deren Holz, wenn man mit der Hippe hinein schneidet, nicht hellgrün, sondern bräunlich aussieht, müssen als untauglich verworfen werden.

XI. Abschnitt.

Vom Boden der Weinberge, und von ihrer günstigsten Lage.

Ein schwerer Boden, der etwas abschüßig ist, und gegen Westen oder Süden liegt, schickt sich ziemlich gut zum Weinbau, wofern nur seine untere Schicht mit vielen kleinen Kieseln, oder auch sogenannten Feuersteinen, vermischt ist. Die Weine, welche man von solchem Boden erhält, sind gut, stark, und haltbar.

Ein mildes, leichtes und lockeres Erdreich, das ein wenig sandicht oder kiesicht ist, und auf Schichten von Felsen oder kleinen Kieselsteinen ruhet, ist unter allen Arten Erdreichs das beste für den Weinstock, in Rücksicht auf die Güte des Weins; wenn es aber nur auf die Quantität ankömmt, so geben freylich Weinberge auf schwerem Boden weit mehr Wein.

Doch muß man auch wissen, daß es gewisse Kieselsteinchen giebt, insonderheit die buntfleckichten, welche dem Weine einen üblen Geschmack geben; dahin gehören die kleinen Steine im Ländchen Gatinois; der Wein bekömmt davon einen unerträglichen Schwefelgeschmack.

Jemehr ein leichtes Erdreich gegen Mittag liegt, desto geistreicher und angenehmer wird der daselbst wachsende Wein.

Man hat insonderheit darauf zu sehen, daß die unterste Schicht eines jeden Bodens nicht kreidicht sey; denn der Kreidengrund macht den Wein gar zu fett; alsdann hält er sich nicht, und läßt im Munde allezeit einen sehr widerlichen Oelgeschmack zurück.

Noch eine wichtige Bemerkung ist diese: Wo die untersten Schichten aus Thonerde bestehen, da kann nie ein guter Wein gerathen; denn außerdem, daß die Thonerde

die

die Wurzeln des Weinstocks erkältet, oder auch wohl, durch das mit sich führende Wasser, dieselben ersäuft, so hindert sie die Trauben, die zwar in Menge hervorkommen, an ihrer völligen Zeitigung.

Auf ganz ebenem Lande wird nicht leicht ein recht guter Wein wachsen, obgleich eine desto größere Menge Trauben. Allein, wenn die Stöcke nicht ziemlich weit von einander stehen, so wird die Qualität des Weins nie von rechter Art seyn, wenn auch gleich der Boden leicht und griesicht oder felsicht wäre. Ueberdieß trägt es sich öfters zu, daß auf Ebenen die untern Schichten letticht, oder wenigstens thonicht sind. Wir haben aber bereits erinnert, daß diese Erdart für die Güte des Weins überaus nachtheilig sey.

Weinberge anzulegen, deren Lage gegen Norden gerichtet ist, ist vergebliche Mühe, und wird nie die angewandten Kosten belohnen. Dieß ist die schlechteste Lage unter allen.

Was die Lage gegen Abend betrifft, so kömmt zwar der Weinstock daselbst gut fort, aber der Wein pflegt doch nur mittelmäßig auszufallen; denn diese Lage ist den feuchten Westwinden und dem Regen zu sehr ausgesetzt. Der Stock bekömmt die Sonne spät; diese trocknet mit ihren schiefen Strahlen die Blätter, Stöcke und Boden selten recht auf, ehe die Abendkälte und der Thau eintritt, und die kühlen Stöcke ziehen die Dünste und den Frost stark an. Aus dieser Ursache warnte schon Virgil vor dieser Lage: Ne tibi ad solem vergant vineta cadentem.

In sehr heißen Ländern ist die östliche Lage sehr gut. Columella sagt uns, daß die Alten wegen der Lage sehr streitig gewesen. Er preiset an kalten Orten eine Lage nach Süden, und in warmen nach Osten an, woferne sie nicht der Gefahr unterworfen wären, von östlichen und südlichen Winden angegriffen zu werden, in welchem Falle

es

es besser sey, wenn sie gegen Norden oder Westen liegen. In sehr heißen Ländern, z. E. in Aegypten und Numidien, sollen die Weinberge gegen Mitternacht liegen, nach der Erfahrung des Democritus und Mago. Die Italiener wählen auch Berge, die mehr west- als südwärts liegen. Müssen sie im platten Lande die nordliche Lage nehmen, und ist gegen Norden kein Wald oder kein Berg, so verwahren sie die Reben gegen die Nordwinde mit einer guten Hecke oder steinernen Mauer.

Landschaften, welche zwischen dem 10ten und 25sten Grade der Polhöhe liegen, z. E. Abessynien, Lybien, Indien ꝛc. haben wenig Wein, und von schlechterer Güte, als die in einem viel gemäßigtern Himmelsstriche. In dergleichen Ländern regnet es oft sehr lange nicht, oder, wenn es regnet, so hält diese Witterung verschiedene Monate hindurch an, und verursacht oft die größten Ueberschwemmungen. Im ersten Falle hat der Weinstock nicht den nöthigen Saft, und verdorret fast durch die große Hitze; im andern Falle kann bey dem allzuvielen Regnen die Sonne nicht genug auf die Trauben wirken, und ihren Saft subtil, reif und süß machen; überhaupt schadet auch diese überflüßige Nässe dem Wachsthum des Weinstocks.

Das tauglichste Clima für den Weinbau muß also die Zona temperata seyn, und zwischen dem 25sten und 50sten Grad der Polhöhe liegen.

Die Länder zwischen dem 35sten und 50sten Grade haben durchgängig den besten Weinwachs, z. E. Portugall, Spanien, Frankreich, Italien, ein großer Theil von Deutschland, Ungarn, Siebenbürgen, ein ziemlicher Theil Griechenlands u. s. w. Diese Länder übertreffen fast alle andere an Fruchtbarkeit; denn es fehlt ihnen weder an genugsamer Feuchtigkeit, noch an kräftiger Wirkung der Sonne. Sie haben also zulänglichen Nahrungssaft, und die Wärme und Sonnenhitze bringt ihn zur Feinheit und

Vollkom-

Vollkommenheit, welches die Sonne in den nordlichen Ländern nicht thun kann. In diesen gemäßigten Gegenden bieten eine leidliche Wärme und Feuchtigkeit einander die Hand. Bald durchnetzen fruchtbare Regen das Land, und ein heilsamer Thau die Pflanzen und die Erde; bald erwärmt wiederum eine gemessene Hitze das Land und die Pflanzen. Ist gleich manchmal in einigen dieser Länder die Tageshitze fast unerträglich groß, so ist doch die darauf folgende Nacht kühl, und es fällt gemeiniglich ein subtiler Thau, welcher die Erde fruchtbar macht und erquickt, sich in die Weinstöcke einschleicht, und endlich selbst in ihren Nahrungssaft verwandelt wird.

Daß in unserm Clima die Weinstöcke besser auf einer Höhe und auf einem abschüßigen Grunde, als auf der Ebene, gebauet werden, ist folgenden Ursachen zuzuschreiben. Der Weinstock genießt auf den Bergen, und zwar vornehmlich da, wo solche abhängig sind, mehr Wärme; er bekömmt folglich einen feinern und ausgearbeitetern Nahrungssaft; dieser wird besser bewegt und digerirt, und die Frucht sowol als das Holz werden zeitiger. Denn die Sonne bescheint die Berge eher und länger, als das platte Land, und ihre Strahlen fallen minder schief, mithin kräftiger auf; auch hält auf den Bergen kein Schatten die Sonnenstrahlen so sehr von den Stöcken ab, wie auf der Ebene. Wenn der Boden noch dazu steinicht ist, und die empfangene Wärme lang, sogar bey Nacht, unterhält; ferner, wenn die Steinchen die Strahlen aufwärts an den Stock reflectiren; oder, wenn etwa die Nachbarschaft von Felsen gleichsam einen Kessel oder Amphitheater um den Weinberg macht, so, daß die Strahlen von ihnen darauf zurückprallen, und er durch sie vor kalten rauhen Winden geschützt ist: so muß die Wärme desto größer seyn. Ist der Berg rund, so, daß die Sonne ihn den ganzen Tag bescheint, so ist es desto besser. Hingegen kann, vermöge der entgegengesetzten Umstände, ein Berg

Bayerische Staatsbibliothek München

auch kälter, als die Ebene seyn, z. E. durch eine nachtheilige Lage in Ansehung der Weltgegend, oder wenn sein Erdreich leimicht und kalt ist, und der Schnee gar zu lang darauf liegen bleibt.

Ein anderer Vortheil der Berge zum Weinbau ist dieser, daß daselbst die Luft besser zu den Stöcken kommen kann, als auf der Ebene; denn auf den Bergen genießen sie einer dünnern Luft, welche feinere, subtilere Dünste und Nahrung für den Stock mit sich führt. Der Weinstock ist eine stark einathmende Pflanze, welches seine viele und große Blätter genugsam zu erkennen geben, und auch daraus zu schließen ist, weil ihm eine große Dürre nicht leicht schadet, in welcher er sich doch meistens aus der Luft nähren muß. Diese Luftnahrung, welche jederzeit subtiler und feiner als die Erdsäfte ist, muß zur Güte der Trauben überaus viel, ja vielleicht das Allermeiste, beytragen; wie wir denn sehen, daß die Stöcke in trockenen, steinichten Böden, die nicht viel Erdsäfte haben, cæteris paribus, den besten Wein geben. Man kann also bey dem Weinbau und bey Erwählung der Lage des Weinbergs nicht sorgfältig genug darauf sehen, daß der Weinstock einen freyen Zugang einer guten Luft habe. Die für ihn gute Luft aber ist eine warme, und mit subtilen, fetten, viel brennlichen und gewürzhaften Theilen angefüllte Atmosphäre.

Hohe Berge sind auch darum zum Weinbau vorzuziehen, weil sie insgemein trockener sind, als die ebenen Plätze. Das Regenwasser und die Feuchtigkeit verlieren sich eher, und die Nässe schadet also nicht. Die über den Berg hinstreichende Luft und Winde trocknen schneller auf. Die Stöcke dauren daher auch länger in den Bergen. Man sieht auf hohen Bergen keine Nebel, wenn das Thal und die Ebene darein eingehüllet ist; und Plinius hat schon angemerkt, daß der Weinstock nicht an einem neblichten Orte stehen solle.

Eben

Eben daher erfrieren auch die Stöcke in Bergen nicht so leicht, als im niedern oder ebenen Felde, und haben das Bedecken nicht so sehr nöthig.

Uebrigens ist der mittelste Theil des Bergs, wo nämlich der Berg zu steigen anfängt, allemal der vortheilhafteste Platz. Hier wächst auch wirklich der beste Wein, wenn alle übrige die Güte des Weins bestimmende Umstände einerley sind.

Die Ebene oben auf einem Berge hat, wie man leicht sieht, die Vortheile des Bergs nicht, sondern neben den Nachtheilen der Ebene noch dieses, daß die rauhen Winde sie allzusehr treffen, und der Boden leicht ausdoret, der Wind die Pfäle umwirft, und Holz und Trauben abbricht.

Der oberste Theil von der abschüßigen Seite eines Bergs ist allzusehr der Macht der Winde ausgesetzt; und da ohnehin alle Feuchte von dort gleich abwärts läuft, so ist die Trockenheit daselbst leicht zu groß. Die Dünste verdicken sich leicht an ihm, weil die obere Luft kälter ist; und diese Verdickung schadet in Absicht auf die vom Weinstocke aus der Luft einzusaugende Nahrung. Dieses trifft um so mehr ein, je höher der Berg ist.

Der unterste Theil des Bergs aber hat schon Vieles von dem Nachtheil, den die Ebene bringt.

Die beste Figur des Bergs ist, wenn er unten rund ist, nach und nach in die Höhe steiget, und zugleich überall frey ist. Apertos Bacchus amat colles. Denn so hat die Sonne den ganzen Tag, und die Luft zu allen Zeiten freyen Zugang.

Daß aber auf Ebenen der Wein, wenn alle übrige Umstände einerley sind, nie so gut geräth, als auf den Anhöhen der Berge, rühret daher: 1) weil daselbst ein Stock dem andern die Sonne und die Luft benimmt, besonders wenn die Stöcke dick stehen, oder nicht wohl auf-

gebunden sind, und daher viel Schatten geben; die jungen Trauben blühen alsdann nicht so zeitig, und das Holz wird nicht so reif, als wo die Sonne ihren Wiederschein haben kann. 2) Weil auf Ebenen der Reif, die kalten Nebel und die Meelthaue am ersten auf Blätter, Blüthen und Trauben fallen; daher die Stöcke leicht erfrieren, oder verderben.

Diesen Unfällen sind die Ebenen in Thälern noch mehr unterworfen, besonders wenn sie von starken Nordwinden, oder sonst wegen kalter Nachbarschaft ihre Wärme verlieren, oder wenn sie von starken feuchten Westwinden getroffen werden, oder allzusehr eingeschlossen sind, und keine freye durchstreichende Luft haben, oder auch zu naß und den Ueberschwemmungen ausgesetzt sind, da das Wasser auf ihnen stehen bleibt, und nicht verdunstet, noch abgeleitet wird. Wenn die Stöcke zu feucht stehen, so tragen sie zwar Holz genug, aber die Trauben werden nicht zeitig.

Ueberhaupt bekömmt der Weinstock in den Ebenen und tiefen Thälern fast allezeit einen unreinen Saft aus der Erde und der Luft, welche die schwersten und gröbsten Dünste in sich hat, indem die subtileren gleich in die Höhe steigen. Das Regenwasser sammlet sich leichter, steht still und faulet, weil es nicht abfließen kann, wie von den hohen Bergen, und giebt also einen unreinen und schlechten Nahrungssaft.

Doch ist nicht zu läugnen, daß die Berge ebenfalls ihre Unbequemlichkeit in Absicht auf den Weinbau haben. Es haben nämlich 1) die Stöcke mehrere gewaltsame Unfälle daselbst zu gewarten, als auf Ebenen. Sie werden bisweilen von Gewitter und Platzregen verschwemmt, entblößt und aus der Wurzel gerissen. Es stürzen bisweilen große Stücke Bergs herab, und beschädigen sie. In der Ebene stehen die Stöcke ruhiger auf ihrer Stelle.

2) Ist

2) Ist der Sommer sehr dürre, so trocknet auf Bergen die Feuchtigkeit des Bodens und der Stöcke eher als in der Ebene aus, und die Beeren wachsen nicht nur nicht zu der Zeit, da sie wachsen sollten, sondern sie erhärten auch. Auch wird oft 3) auf hohen Bergen das Laub verderbt, ehe die Frucht bald reif ist. Die Trauben saugen alsdann aus der Luft nichts mehr ein, und die Hitze des Bergs, besonders wenn der Boden steinicht und hitzig ist, verursachet, daß die Trauben, aus Mangel des Safts und Schattens, verschrumpfen, oder sie geben wenigstens einen schlechten Wein. 4) In Ebenen werden die Bälglein oder Häute der Trauben, gegen die Zeit der Weinlese hin, eher durch die gelinden Nachtfröste und Nebel mürbe und süß, als auf Bergen.

Indessen bleibt es, nach einer unparteyischen Vergleichung der Berge mit den Ebenen, doch allemal gewiß, daß fast alle Weinberge, welche gute und edle Weine geben, an Bergen und Hügeln gelegen sind.

Sieht man sich aber genöthigt, auf Ebenen Weinstöcke zu pflanzen, so muß man sein Augenmerk auf lauter solche Traubensorten richten, die nicht zu viel Holz treiben, frühe Trauben geben, und daneben dem Froste widerstehen können.

Ueberhaupt aber ist zu merken, daß, je besser Sonne und Luft zu allen Theilen des Weinstocks frey kommen können, die Weinstöcke desto besser fortkommen werden.

Man muß endlich auch wissen, welcher Dinge Nachbarschaft dem Weinstocke schädlich oder nützlich sey.

Es nützet ihm die Nachbarschaft der Flüsse, die unten an den Bergen vorbeyrauschen, oder nicht weit davon befindlich sind, und die Seen. Die köstlichsten Champagner wachsen an der Marne, und die übrigen französischen Weine an der Saone, Rhone und Garonne; die besten Weinberge in Ungarn und Deutschland findet man

an der Donau, am neusiedler See, am Rhein, Mayn, Neckar, Mosel; in Spanien an der mittelländischen See, z. E. in Valencia, Granada und Andalusia; in Griechenland und Asien auf Inseln, oder an Meerbusen; in Persien am persischen Golfo.

Die Nachbarschaft von Kalkgebirgen, insonderheit von blauen Kalksteinen, soll den Weinbergen ebenfalls durch ihre Ausdünstungen nützlich seyn.

Außerdem aber sind ihnen alle diejenigen Dinge zuträglich, welche die rauhe kalte Luft von ihnen abhalten, und ihnen zum Schutze gegen Frost, Hagel, Ueberschwemmungen und Abfallen des Laubes dienen.

Unter die schädlichen Nachbarn des Weinstocks aber zählet man

a) alle stark ausdünstende Dinge, nahe Sümpfe, Moräste, stehende Wasser, Grasplätze, tiefe Hölen, alle stinkende oder auch sehr scharfe Sachen, wohin Plinius den Lorbeerbaum und Rettig rechnet. Dergleichen Dünste geben dem Weinstocke nicht nur eine schädliche Nahrung, sondern setzen ihn auch der Gefahr des Frostes zu sehr aus.

b) Die sogenannten schmarotzenden Pflanzen, besonders die, welche sich um den Weinstock herumschlängeln, seine Poros verschließen, und sein Holz gleichsam ersticken.

c) Die alten Stöcke, wovor die eingelegten Reben und jungen Stöcke nicht recht zu Kräften kommen können.

d) Alle um sich wuchernde und in die Tiefe wurzelnde Pflanzen.

e) Die Nuß- Kirschen- Feigen- und Pfirsichbäume, welche drey letztere aber vielleicht mit Unrecht angeklagt werden. Wenigstens beweiset, was die Pfirsichbäume betrifft, die Erfahrung, daß in ihrer Nachbarschaft der

Wein-

Weinstock, wenn er an sich von guter Art und Beschaffenheit ist, vortrefflich fortkömmt, reichlich Trauben trägt, und zwar Trauben von auserlesenem Geschmacke; solche Weinstöcke übertreffen sogar fast allemal die andern, die vom Pfirsichbaume weiter entfernt stehen. Dieses kann man insonderheit in den mittäglichen Ländern sehen, wo oft etliche Jahre nach einander der Regen so selten, und die Dürre so häufig und stark ist, daß ohne die Beschattung von Pfirsich- und Feigenbäumen die Trauben lange vor ihrer Zeitigung verbrennen und verdorren würden. Indessen kömmt es bey dieser Sache bloß auf das Clima an. Es kann seyn, daß in den nordlichen Gegenden gewisse Bäume dem Weinstocke schädlich sind: aber in den südlichen ist diese Regel allemal falsch, vorausgesetzt, daß der gehörige Abstand der Bäume, von einander und vom Weinstocke, beobachtet werde.

XII. Abschnitt.

Vom Dünger des Weinstocks.

Da der Weinstock sehr tief wurzelt, und das, was aus der Luft kömmt, als Dünste, Thau, Nebel, Regen, selten so tief hinab kömmt, daß dadurch genug Nahrung zu den Wurzeln des Weinstocks gebracht würde: so erfordert der Weinstock allerdings das Düngen, welches um so nothwendiger und nützlicher ist, je kälter das Clima, und je rauher die Luft ist.

Frischer Dung nützet zwar dem Wachsthum der Stöcke, und giebt vielen Wein: allein, dieser Wein ist, im ersten Jahre nach dem Düngen, ehe der Mist völlig verwesetet ist, ungesund, und zwar destomehr, je hitziger das Clima ist. Daher dünget man in Champagne und Burgund selten, vermischet den Mist ein Jahr vorher mit Erde, und läßt ihn bis nach künftigem Herbste liegen, damit

ihm unterdessen alle Schärfe und grobe Rauhigkeit benommen werde. Ein frisch gedüngter, besonders hitziger Weinberg giebt mehr Wein, als ein ungedüngter, der übrigens von gleicher Beschaffenheit ist: aber von dem ersteren ist der Wein nicht so gut und gesund, er hat einen harschern und dabey fetten Geschmack, er ist vornehmlich von dem unverweseten Miste unrein, gährt nicht recht, bleibt lange süß und trübe, kömmt leicht in eine schädliche und erneuerte Gährung bey Wind und Hitze, wird erst durch sehr oft wiederholtes Ablassen und späte trinkbar, läßt sich nicht ohne Gefahr über das Meer führen, und auch nicht einmal in Flaschen lange aufhalten, ohne trübe, molkicht und zähe zu werden. Daher düngt man in Champagne und Burgund selten, höchstens alle acht Jahre, und verkauft den Wein von dem ersten Jahre nach dem Düngen gar nicht. Ja, die alten Champagner und Burgunder haben in ihren Lagerbüchern einen Fluch auf diejenigen ihrer Nachkommen gelegt, welche sich unterstehen würden, ihre Weinberge zu düngen, und dadurch geringern Wein zu ziehen. Allein, man muß wissen, daß sie unter dem Dünger nur den Mist verstanden haben. Es folgt also nicht: Wenn eine Art Dünger nicht taugt, so ist aller Dünger überhaupt zu verwerfen.

Die Winzer am Marnefluß verfahren in Ansehung des Düngers am vernünftigsten. Sie machen an einer Ecke ihrer Weinberge einen Graben, worein sie das ganze Jahr hindurch ihren Mist führen, welchen sie sorgfältig mit Erde decken, so, daß sie wechselsweise eine Schicht Mist einen Fuß hoch, und eine Schicht Erde drey bis vier Zoll hoch legen. Wenn nun endlich beyderley Sachen sich einander recht durchdrungen und durchgearbeitet haben, so wird auf jeden jungen Stock ungefähr sechs Handvoll davon aufgestreuet.

Es kömmt aber dabey auf die rechte Wahl des Mists an. Man hält dafür, daß der Menschenkoth

die

die Pflanzen und die Erde brenne, wofern er nicht verfallen und mit Mist vermischet sey. Menschenharn auf Mist gegossen und gefaulet, ist gut. Schaf- und Ziegendung ist hitzig und sehr fett; die Hälfte davon thut eben so viel, als die ganze Quantität vom andern; wie solches diejenigen in Champagne erfahren, welche ihre Weinberge düngen. In hohen und sandichten Böden ist dieser Dung zu hitzig, in feuchten und niedrigen aber, die etwas kalt und leimicht sind, desto besser. Wenn er seine Hitze verloren hat, so stärkt er matte Stöcke kräftig. Der Dung vom Rindvieh ist fett und kühlend, taugt in leichte Böden. Zu starken und fetten Böden vermischt man ihn mit Roßmist. Dieser ist hitzig; und wofern er die Stöcke nicht verbrennen soll, so muß man ihn vorher ganz zu Erde verfaulen lassen. Schweinemist taugt für die Weinstöcke am wenigsten, weil er gar zu hitzig ist; doch kann er da dienen, wo der Boden entweder an sich kalt, oder durch aufgestreuten frischen Schlamm von Teichen (Schleichgrund) erkältet ist. Der Koth von Tauben und Hünern ist hitzig, nähret die Pflanzen, und vertilgt das Unkraut; daher er für gewisse Weinbergsarten am zuträglichsten befunden wird; er muß aber wegen seiner großen Hitze ganz dünn aufgestreut werden. Der Koth von Enten, Gänsen und Wasservögeln ist eben so gut, ungeachtet des Vorurtheils, welches man dagegen trägt. Eselsmist ist ebenfalls einer der nützlichsten Dünger, weil dieses Thier langsam ißt, und daher desto besser verdauet.

Es geben auch die Haare, Klauen, Hörner, Blut und Häute der Thiere, wie auch alle Arten von Knochen, Abschnittsel von altem Leder, wollene Lappen u. d. g. einen guten Dünger ab.

Aus dem Gewächsreiche taugen dazu: Das Laub der Bäume, besonders von Fichten und Tannen, und vom Weinstocke selbst, die Aeste und Rinden der Bäume, die

Holz- und Sägspäne. Ferner, der Rus, aus welchem die Natur in dem Erdreich durch Wasser, welches ihm fast seinen vierten Theil extrahiret, eine aus Oel, Erde und Salz bestehende Tinctur ausziehet, die wegen seiner Bitterkeit seifenhaft ist, die dicken und zähen Feuchtigkeiten und Säure auflöset, und den Würmern zuwider ist. Er hat viel Brennliches in sich, widersteht der Kälte, und nimmt einen größern Grad der Luftwärme an. Er behält Luft, Wasser und andere Wärme lang an sich, wie der angefeuchtete Kohlenstaub. Zu viel davon schadet durch seine Schärfe, und frißt die Pflanzen an. Mischt man ihn aber mäßig und in geringer Quantität unter die Erde, so ist er überaus nützlich, so, daß die Engländer einen Scheffel Rus einer ganzen Ladung Mist gleich halten. Rus von Holze ist besser, als von Steinkohlen. Der aus Küchencaminen ist fetter, als der aus andern Rauchfängen, in denen er alkalischer ist. Daher taugt ersterer in sandichte, letzterer aber in niedrige thonichte Böden.

Die Asche und der Kohlenstaub ziehen zwar an sich aus dem Lande, und schlucken die Säure und das Wasser ein: allein, sie nähren nicht, weil Wasser nichts von Fett und Salze aus ihm herausziehen kann, er auch nicht verweset.

Weintreber, die man in eine Grube zusammengeschlagen, und ein Jahr lang hat liegen und faulen lassen, wie auch der Abgang von Hefen, ist sehr gut, und befördert, wenn es neben dem Dunge auf das Land gestreut wird, sehr den Wachsthum der Stöcke.

Aus dem Mineralreiche gehören vornehmlich hieher die Erden. Man kann die Erde entweder von ihrem Geburtsorte gleich unmittelbar auf den zu verbessernden Boden hinbringen, oder sie vorher unter den Mist mischen, oder auch die untere Erde des Bodens aus der Tiefe herausnehmen, und mit der obern vermischen. Erde unter den Mist gemischt zieht des Mists feste Theile an sich, und

behält

behält sie, daß sie nicht verloren gehen. Die Erde unter dem gebauten Lande gehört zur wilden, oder sogenannten Jungfernerde, die noch nie kein Gewächs getragen, auch der Sonne und Luft noch nicht ausgesetzt worden ist; sie ist aber nicht allemal von der obern unterschieden, und auch nicht allemal besser als diese. Ihr Heraufbringen ist also nie rathsam, es wäre denn, daß sie fetter sey, als die obere Erde; und da sie allemal Säure in sich hat, so muß man sie vorher verwittern lassen.

Ueberhaupt soll alle Erde, die man als einen Dünger braucht, ein Jahr vorher an der Sonne und Luft gelegen seyn, und Frost und Hitze, Thau und Nebel empfangen haben, in Haufen geschlagen, oft umgearbeitet, und sorgfältig bewahrt worden seyn, damit sie nicht ausgelaugt, und die Lauge, als das Beste, fortgeführt werde. Auf diese Weise bekömmt sie Nahrung aus der Luft, und verliert ihre Fehler, z. E. Nässe, Kälte, Säure. Alsdann ist alle Erde, auch die, welche aus der Tiefe herausgegraben worden (Jungfernerde) ein guter Dünger.

Wenn man die schwere Erde, z. E. Leimen und Thon, vorher brennet, so wird sie mürbe, und bekömmt durch Feuer und aus der Luft gute Theilchen. Daher lassen die Irländer und Engländer den Thon fünf bis sechs Tage an der Sonne trocknen, häufen allerley unnützes Gesträuche einen halben Schuh hoch auf, legen einen Schuh hoch Leimen oder Thon darüber, alsdann wieder eine Lage von brennlichen Dingen, u. s. w. bis der Haufen fünf bis sechs Schuh hoch ist; darauf zünden sie das untere Gesträuche an, lassen es 24 Stunden brennen, und mengen es sodann unter die Erde mit dem besten Erfolge *.

Sehr gut ist auch die Erde aus Teichen, Flüssen, Gräben, und sumpfichten Orten, insonderheit aber die aus verfäul-

* Diese Methode ist bereits in den ersten Theilen dieses Werks umständlich beschrieben worden.

verfaulten Gewächs- und Thiertheilen entstehende mürbe Gartenerde, die auch Modererde oder Dammerde heißt. Ferner, die Kreide und der Kalk, welche zwar keine Fette in sich haben, aber die Säure und Feuchtigkeit aus der Luft in sich schlucken, auch die Wärme und alles Brennbare an sich ziehen, und also den Boden wärmer machen, zuweilen aber auch allzuwarm, so, daß sie gleichsam die Wurzeln verbrennen, da dann ein magerer Boden, der mit solchem Dünger vermischt ist, noch schlechter wird. Ferner der Mergel, welcher aus thonichter und kalkichter Erde besteht, und daher von beyder Natur an sich hat. Kies und Sand geben zwar den Pflanzen keine Nahrung, machen aber einen harten und zähen Boden lockerer, daß die Luft einen Zutritt zu den Wurzeln bekömmt. Ein besonders guter Dünger für Weinberge sind die Rasenstücke, wenn man sie am rechten Orte gräbt, und verwittern läßt. Die entkräfteten Stöcke eines alten Reblandes werden dadurch erneuet und verjüngt, und geben nicht nur ungleich mehr Wein, sondern auch einen schönern, kräftigern, feurigern, mildern Wein, als wenn man den besten Mist gebraucht hätte, dessen Ueberfluß einen schweren, unschmackhaften und zur Dicke und Fettigkeit sich neigenden Wein giebt.

Der Weinstock verlangt, nach seiner Natur, da er viel aus der Luft einzieht, weniger Dung, als irgend eine andere Pflanze. Zu viel Mist verbrennt die Stöcke, verkürzt ihre Dauer, und der Wein wird schlechter. Insonderheit brauchen muntere Stöcke und junge Setzlinge weniger und nicht so guten Dung, als alte, schwache und kränkelnde Stöcke. Ist der Boden an sich fett, und zieht wegen seiner Lage vieles aus der Atmosphäre, so hat er destoweniger Dung nöthig. Je feuchter und kälter der Boden ist, destomehr Fett und vom Mist hervorgebrachte Wärme erfordert er. Ein etwas trockener Boden verlangt weniger Mist, damit die Weinstöcke nicht durch

die

die allzustarke Wärme an ihren Wurzeln verbrannt werden; dagegen liebt er die Gartenerde. Auf einen thonichten und kältern Boden nimmt man ungefaulten Mist von hitziger Natur; auf einen sandigten und wärmern Boden aber einen verfaulten Mist und öfters wiederholtes Düngen.

Man dünge einen Weinberg öfters, nehme aber desto weniger Dung auf einmal. Bidet räth an, anstatt daß man gewöhnlich auf einen französischen Morgen (arpent) alle sieben oder acht Jahre tausend Tragkörbe (hotées) austrage, so solle man alle vier Jahre 500, oder alle zwey Jahre 250 darauf thun; und anstatt daß man alle zwanzig Jahre auf einen französischen Morgen 10000 Butten voll Erde, jede Butte 1 Schuh weit von der andern trage, solle man alle zehn Jahre 5000 Butten, zween Schuh weit von einander breiten.

In Ansehung der Zeit, in welcher man den Weinberg düngen soll, ist ein Unterschied zu beobachten. Mit Düngern, die stark ausdünsten, oder die Ausdünstung des Bodens erregen oder vermehren, dünge man entweder bald im Herbst, oder spät im Frühling, nicht aber alsdann, wenn Frost zu besorgen ist. Im Sommer ist es mißlich, mit Mist zu düngen, weil er hitzet und brennet. Mit Erde aber läßt sich zu allen Jahrszeiten düngen.

XIII. Abschnitt.

Von der verschiedenen Güte der Weine.

Gut nennt man einen Wein, der einen reinen Geschmack hat: leckerhaft aber den, der einen besonders angenehmen, würzhaften und piquanten Geschmack hat, und zugleich eine feine Gährung anzeigt. Eine dritte Art machen die fetten und starken Weine aus, die uns großentheils aus warmen Himmelsgegenden zugeführt, theils aber auch durch besondre Mühe und Kunst zugerichtet werden. Hieher

her gehört der so genannte Ausbruch, Extract oder Quintessenz, die jedoch nichts anders in ihrer Substanz enthalten, als einen Wein, den uns die Natur giebt, der aber durch die Absonderung der zeitigsten Beeren, oder durch ihre Eintrocknung an der Luft, oder durch eine Gährung der Trauben, die man allenfalls eine Fäulung nennen könnte, in einen fettern und stärkern Wein verwandelt ist.

Einige lassen auch ihre Weine gefrieren, um die schwefelhaften und geistigen Theile mehrentheils allein zu erhalten.

In denjenigen Weinländern, die uns ihre leckerhaften Weine zuschicken, hat man wahrgenommen, daß, oft in der Entfernung von einem Steinwurf oder Büchsenschuß, gleichwohl unter einerley Lage und Richtung gegen die Sonne, Weine von ganz verschiedenem Geschmack erwachsen sind. Man kann den Grund dieses Unterschieds nicht wol in einer andern Ursache suchen, als in der Verschiedenheit der Erdmischung, die uns theils kenntlich geworden, theils auch von denen unbekannten untern Erdlagen herrühren kann. So viel hat man beobachtet, daß in Marmor- und Schiefergebirgen, wie auch da, wo man Steinkohlen und Erdpech zu seyn vermuthet, leckerhafte Weine gewachsen sind. Worinn aber die übrigen Bestandtheile dieser Erdmischung bestanden, hat man noch keine Gelegenheit zu untersuchen gehabt.

So viel man aber aus der Erfahrung hat wahrnehmen können, so mag unter einer temperirten Himmelsgegend, und unter einer zum Weinbau tauglichen Lage und gehörigen Richtung gegen die Sonne, am leichtesten das zu erhalten seyn, daß man einen guten und gesunden Wein, der von reinem Geschmacke ist, erbaue.

Mehrentheils wird man finden, daß die Weine, welche einen widrigen Erdgeschmack haben, in einem saurer oder allzufesten kalten Boden, der vielleicht wenig bearbei-

tet, und nicht viel oder unverständig gedünget worden, erwachsen sind.

Wie diesem abzuhelfen sey, ist aus andern hauswirthschaftlichen Erfahrungen und Nachrichten abzunehmen; nämlich, daß man in solchem sauern und kalten Boden austrocknende Erden, verwitterte Steine, Mergel u. d. g. auch, zur Erwärmung des Erdreichs, klaren oder groben Kies, oder andere in Stücken geschlagene Steine mit einmische, diesen Weinberg fleißig bearbeite und dünge, den Mist aber mit guter Wahl gebrauche, wozu im vorigen Capitel hinlängliche Anleitung gegeben ist.

Wie man aber durch die Erdmischung dem Weine einen leckerhaften Geschmack zu verschaffen suchen solle, davon wünschen wir mehr, Nachricht zu haben, als daß wir solche geben könnten.

Der beste Wein wächst bekanntlich am Gebirge. Berge haben ihre Schichtenplätze. So lange wir also noch nicht versucht haben, ob nicht durch eine Mischung der Erden und Gesteine unser Weinbau gebessert werden könne, so lange können wir nicht sagen, daß wir dem Wege nachgegangen sind, den uns die Natur gezeigt hat.

Indessen sollten alle Weinbergseigenthümer, ehe sie noch Kosten anwenden, vor allen Dingen auf Erdschichten, die sie in ihren Weinbergen haben, ein achtsames Auge wenden, und fleißige Bemerkungen anstellen, wie sich der Weinstock und dessen Früchte von einer Schicht zur andern, in Ansehung des Wachsthums, des Triebs und der Güte, verhalte; hierauf aber ihre weitere Versuche mit gutem Nachdenken anstellen.

Die Natur ist gütig, ob gleich nicht allemal verschwenderisch. Oft verkauft sie ihre größten Wohlthaten nur der Arbeit, und zwar saurer Arbeit allein. Die besten Weine in Frankreich, an der Mosel, am Rhein und Mayn, wachsen

sen nur in solchen Bergen, die mit der größten Mühe zum Weinwachs eingerichtet sind, und mit gleicher Mühe erhalten werden; sie wachsen, durch ausgehöhlte Gruben im Gesteine, in einer Erde, die auf Köpfen und Rücken dahin getragen worden ist.

Beym weißen Weine insonderheit kömmt fast alles auf die Wahl der Art der Reben an, ob selbige von harter oder weicher Gattung syn. Von ersterer Gattung sind die Rüßlinge, die Orleanser, die Fränkischen und die Burgundertrauben (Pineaux, Morillons). Die harten Trauben geben einen edlen Wein, der sich gut hält, weit verführen läßt, und sich auf dem Lager bessert. Nur Schade, daß diese Trauben nicht überall, und nicht alle Jahre zur völligen Zeitigung kommen. Man muß sich also nur an die Arten halten, die an unserm Orte gedeihen und reif werden. Doch sind die zu tadeln, die nur auf diejenigen Arten bedacht sind, welche große Fässer füllen, und nicht so wohl auf die Güte des Weins, als auf die Menge sehen.

Nicht weniger kömmt auf den Schnitt des Weins sehr vieles an. Doch ist dieserwegen nichts gewisses zu bestimmen, denn selbiger ist in Weinländern oft von einer halben Stunde zur andern unterschieden, und jeder Winzer giebt seine Gründe an, warum er in dieser Gegend einen andern Schnitt führe, der unweit davon anders geschieht.

Endlich scheint auch der große Punkt der Gährung in Deutschland noch sehr unvollkommen zu seyn. Unsre Sinne überzeugen uns dessen nur gar zu sehr, wenn wir unsre Weine brausen lassen, da wir die Menge der besten Lebensgeister verfliegen lassen, durch deren Ersparung wir vielleicht die fetten und starken Weine (gros vins, vins de liqueur) selbst vor unsern Thoren erhalten könnten, da wir sie jetzt aus entfernten Landen, und theils aus andern Welttheilen herholen. Hier sollten wir uns die Grundsätze der Scheidekunst besser zu Nutze machen. Sollte nicht etwa die

Ursa-

Ursache des Aufbrausens unsers Mosts darinn liegen, weil er zu viel wässerige Theile in sich hat, weswegen die Bewegung zur Auflösung allzuschnell vor sich geht? Diesem wäre vielleicht auf dreyerley Art abzuhelfen: 1) durch eine gewisse Temperatur der Luft, z. E. in den Eiskellern; 2) wenn man das Wässerige dergestalt abscheidete, daß dadurch dem Wasser des Mosts oder Weins nichts benommen würde, z. E. man suchte den Most in Eiskellern und durch recht fest verschraubte und verwahrte Fässer zu erhalten, bis die höchste Kälte eintreten dürfte; man ließe sodann den Most gefrieren, zapfte hierauf den concentrirten Most ab, und ließe ihn in einem kühlen Keller oder Eisgrube langsam gähren. 3) Man könnte es auch durch einen Zusatz versuchen. Der mit Rosinen ist schon bekannt, wird aber für betrüglich gehalten. Vielleicht wüßten geschickte Chymici einen solchen Zusatz zu finden, der dem Wesen des Mosts oder Weins weder etwas mittheilen, noch nehmen dürfte, durch die erfolgende langsame Gährung aber niederschlagen würde.

* * * \

ist auch dienlich, die Furchen ganz nahe an einander zu ziehen, und wenn in schwerem Boden zwey Pferde nicht vermögend seyn sollten, es zu zwingen, drey oder viere vor den Pflug zu legen.

Die Bestellzeit ist unterschiedlich, nachdem man nämlich den Waid ins Winterfeld, oder in die Braache säet; man kann ihn, wenn es die Witterung gestattet, im Januar oder Februar in das vorher wohl zubereitete Winterfeld aussäen und untereggen lassen, es schadet dem Saamen nichts, wenn gleich Frost und Schnee darauf erfolget, welches in einem wärmern Climate desto profitabler für die Entrepreneurs ausfallen muß; da sie solchergestalt eine Erndte mehr, als in der Braache, und wenigstens drey gute Waiderndten sich zu gewärtigen haben. Säet man ihn aber in die Braache, so geschiehet es im März, oder längstens zu Anfang des Aprils.

Man muß für guten Saamen besorgt seyn, weil damit vieler Betrug vorgehet, und Saamen von wildem Waide für guten verkauft wird. Man braucht zu einem Acker nur die Hälfte des sonst gewöhnlichen Saamens von andern Früchten; und weil der Waidsaamen leicht ist, so säet man ihn nicht im Winde, vermenget ihn auch mit Heckerlinge, da von einem so viel als vom andern genommen wird, damit er desto weniger auf einen Fleck zusammen falle. Dafern aber aller eingestreueter Saame aufgehen, und folglich das Kraut zu dicke stehen sollte, so müssen bey dem ersten Jäten die überflüßigen Sprossen ausgezogen werden; jedoch nachdem das Unkraut hoch gewachsen ist.

In der vierten Woche gehet der Saame mit zwey Blätterchen auf, und wenn sie einen Finger breit über die Erde hervor ragen, wird er zum ersten mal gejätet, welches nachher, so oft es nöthig ist, wiederholet werden muß, indem er vom Unkraute am Wachsthume so wohl, als an

der Güte, Abbruch leidet. Man muß insonderheit darauf bedacht seyn, den so genannten falschen Waid mit rauchen Blättern, welcher sich leicht darunter menget und die Kraft des guten Waids verderbet, auszurotten und zu vertilgen. Wie denn überhaupt, wenn Disteln und anderes Unkraut darunter kömmt, kein guter Waid daraus bereitet werden kann, und es ist dieses eine der Ursachen, warum sonst über den thüringischen Waid östere Klagen geführt worden.

Die Erndte des Waids erfolget, wenn die äußersten Blätter gelb zu werden beginnen; wobey aber vornehmlich dahin gesehen werden muß, daß er nicht zu hoch und nicht zu niedrig, sondern solchergestalt gestochen werde, daß das unterste Blatt mit abgehe, welches bey dem Zusammenharken einen großen Vortheil bringet, indem sodann die Stauden beysammen bleiben, keine Blätter verlohren gehen, und das Harken wenig Zeit wegnimmt. Bey dem Winterwaid geschiehet solches gemeiniglich nach Pfingsten; bey dem im Frühjahr gesäeten aber nach dem Tage Johannis.

Es werden nämlich nunmehro alle Blätter der Pflanze mit einem besonders darzu verfertigten scharfen Eisen von der Wurzel, ohne solche zu beschädigen, bey gutem Wetter abgestoßen, in breiten Körben haufenweise zusammen getragen, auf Wagen, welche mit Korbflechten zu dem Ende versehen seyn müssen, zum Wasser geführet, und rein abgewaschen, damit aller Staub und Unreinigkeit davon abgehe. Hernach werden diese Blätter auf einem trockenen Rasenflecke, gemeiniglich allernächst der Waidmühlen, dünne ausgebreitet, mit einem Haken bey gutem Wetter zwey bis dreymal gewendet, damit sie ein wenig welken, und alsdenn wird die erste Zurichtung folgendergestalt vorgenommen:

Die Blätter werden zuförderst, mittelst eines großen Steins, welchen zwey Pferde in einer dazu bereiteten Waidmühle

mühle herum treiben, zerquetschet, sodann dieser Matsch haufenweise zusammen gelegt, und in einander getreten; und wenn er einige Stunden also gelegen, so werden Bälle daraus formiret, wie man Schneebälle macht. Diese Bälle werden auf breite Hürden von Binsen, oder auch an einander gefügten Latten, ausgesetzt, damit sie an der Sonne trocknen.

Wenn sie nun trocken sind, so werden sie auf luftigem Boden etwa eine Elle hoch über einander geschüttet, und bis die von der andern Erndte dazu kommen, oder bis zur Zeit der Bereitung aufgehoben. Wenn sie sich erhitzen, müssen sie zur rechten Zeit gewendet werden, wovon sie verrauchen, einschrumpfen und hart werden.

Die zwote Erndte geschiehet nach der Beschaffenheit des Wetters und Wachsthums des Waids fünf, sechs bis sieben Wochen nach der ersten. Wenn nämlich das von der Wurzel wieder ausgeschlagene Kraut seine Größe, wie zum ersten male, erreichet, wird es wiederum mit dem Stoßeisen abgestoßen, der Acker sodann geeget, und mit einem so genannten Schurreisen geschurret, das abgestoßene Kraut aber auf gleiche Art tractirt, wie bey der ersten Erndte geschehen.

Die dritte Erndte fällt gleichfalls fünf bis sieben Wochen nach der andern, wenn der Waid wiederum reif ist. Wenn sie bey dem Frühlingswaid zu weit hinaus, und im October fallen sollte, da das Wetter schon sehr feucht, und der Waid seine Reife nicht erhalten, muß man diesen gar nicht abstoßen, und unter den guten Waid, welcher dadurch verderbet wird, vermengen, sondern sich an einer zwofachen guten Erndte begnügen lassen, welche die darauf gewendete Mühe und Kosten schon reichlich belohnet.

Weil der Waid erst im andern Jahre in Saamen gehet, so muß man so viel, als man Saamen brauchet, über Winter im Acker lassen, welcher im folgenden Jahre

nach Johannis reifen Saamen bringet. Der Saame muß insonderheit vor Rauch, welchen er nicht verträget, verwahret werden. Das übrige vom Acker muß vor Winters tüchtig umgepflüget, und Fleiß angewendet werden, damit die Wurzeln vom Waid alle heraus kommen, sonst schlagen sie im folgenden Jahre wieder aus; dagegen wenn dieses tüchtig geschiehet, der Acker im folgenden Jahre gute Gerste träget.

Da der vorher beschriebene gebattete Waid noch roh, und zum Färben gänzlich untauglich ist, so muß nunmehr die künstliche Bereitung damit vorgenommen werden. Dieses geschiehet auf besonders dazu zubereiteten Böden, welche luftig und mit Latten versehen seyn müssen, damit man sie zuhalten und öfnen könne, nachdem die Umstände dieses oder jenes erfordern. Es ist auch sehr darauf zu sehen, daß das zum Angießen benöthigte Wasser durch Röhren mittelst der Kunst auf die Böden hinauf geleitet werde.

Die Bereitung selbst wird folgendergestalt vorgenommen: Es werden erstlich die Waidbälle mit Wasser erweichet, und dann mit besondern Waidhämmern zerschlagen. Hierauf in einen großen Haufen anderthalb bis zwo Ellen hoch zusammen geschlagen und gewendet. Je größer der Haufen ist, desto besser reüßiret man bey der Sache, und unter 500 Schock Ballen läßt sichs gar nicht practiciren. Auf einen Haufen von 16 bis 17000 Schock Ballen werden gar gerne 100 Eymer reines Wasser erfordert. Je stärker der Waid angegossen wird, desto schwerer wird er, weshalb auch in Langensalza, allwo man bloß auf den guten Verkauf des Waids und dessen Schwere siehet, zu 17000 Schock Ballen wohl 500 Butten Wasser, dergleichen eine einen halben Eymer hält, erfordert werden; allein, je mehr Wasser dazu gegossen wird, desto schlechter wird er für den Färber. Derjenige Waid, welcher im trocknen Wetter gewachsen, und ganz trocken eingeführt worden, muß auch

stärker

stärker angegossen werden, als derjenige, der viel Regen gehabt.

Diejenigen irren sich, welche glauben und vorgeben, daß dieser Anguß mit Kalkwasser bewerkstelliget werde, und hierinn das Geheimniß der künstlichen Bereitung des Waids bestehe. Ein solches Vorgeben ist so wenig in der Erfahrung gegründet, als nach denen Principiis physico-chemicis richtig: denn wollte man noch mehr Hitze durch den Kalk in den Waidhaufen bringen, als er natürlicher Weise selber hat, so würde man das flüchtige Salz so geschwinde verjagen, daß nichts, als ein Misthaufen, zurück bleiben würde.

* *

Sechster Artikel.

Vom Baue und der Pflanzung des Zuckerrohrs in den französischen Colonien.

Das Zuckerrohr ist, nach Verschiedenheit seines Erdreichs, und der Luft, die es genossen, von verschiedener Länge und Dicke. In seiner vollen Reife ist es drey bis zehn Fuß lang, und hat zween bis sechs Zoll im Umfang. Je länger und dicker, je besser. Um die großen Rohre, die man zum ersten male gepflanzet hat, völlig reif zu bekommen, muß man sie in gutem Erdreich 16 bis 18 Monate stehen lassen; die Schößlinge für die zweyte, dritte oder vierte Erndte nach der ersten Hauptpflanzung, gebrauchen zum Reifwerden 10, 12, 13, ja bisweilen mehrere Monate, nachdem die Witterung beschaffen ist.

Dieses Rohr hält ein Mark in sich, welches, wenn es ausgepreßt wird, einen Saft giebt, woraus man den Zucker macht.

Das Land, worein man es pflanzt, wird in Felder abgetheilt, deren Größe und Figur sich nach der Lage des Landes richtet. Indessen hat ein Zuckerrohrfeld insgemein vier rautenförmige Betten (carreaux), deren jedes 100 Schritte ins Gevierte, jeden Schritt zu $3\frac{1}{2}$ Fuß gerechnet, in sich faßt. Nach diesem Maaße kann man so gleich die ganze Oberfläche des Zuckerrohrfeldes wissen.

Will man das Rohr in ein Land pflanzen, das bereits dergleichen getragen, und wo man erst vor kurzem eingeerndtet hat, so muß man förderſamst das Laub und die Spitzen, womit das Feld dicht überdeckt ist, durch ein angelegtes Feuer aufräumen. Hierauf werden nach der

Schnur die Reihen abgesteckt, worein man Löcher macht, die in guter Erde ungefähr drey Fuß, und in mittelmäßiger etwa zween Fuß von einander abstehen. Zu diesem Geschäfte bedient man sich der Negers. Das Loch wird achtzehn Zoll lang, zwölf Zoll breit, und sechs Zoll tief gegraben, und zwar etwas abhängig.

Zu Setzlingen bedient man sich des obersten Theils solcher Rohre, die man abgeschnitten hat, um Zuckersaft daraus zu pressen. Dieses Ende muß ungefähr einen Fuß lang seyn. Drey solche Setzlinge werden in ein Loch gesteckt; doch muß jeder ein wenig vom andern abstehen. Wenn sie einiger maßen in die Höhe geschossen, so reutet man das Unkraut aus ihrer Nachbarschaft aus; und diese Arbeit wird so lange fortgesetzt, bis das Feld ganz mit Rohrlaub überzogen ist, welches in den ersten drey oder vier Monaten geschieht. Einige Zuckerpflanzer, die ihr Feld auf alle mögliche Weise nutzen wollen, pflanzen in die Reihen des Zuckerrohrs türkischen Waizen (Maïs), der unter der Zeit, bis das Zuckerrohr mit seinem Laube das Land bedecken kann, schon reif wird; dieser Mais giebt hernach eine gute Kost für die Negers, das Geflügel und die Schweine. Die neu gepflanzten Zuckerrohre führen den Namen, große Rohre, und kommen, wie gesagt, erst in 16 bis 18 Monaten zur Reife. Diejenigen Pflanzer, die Negers genug zu ihren Diensten haben, machen die kluge Einrichtung, daß sie jederzeit ein Drittheil ihrer Felder mit großen Rohren, ein Drittheil mit Schößlingen, die nach der ersten Erndte hervor kommen, und ein Drittheil mit solchen, die sich nach der zwoten Erndte zeigen, besetzt halten. Auf diese Weise können sie sich von ihrem Lande alle Jahre eine gleiche Erndte versprechen. Es taugt zwar jede Jahrszeit zur Zuckererndte; doch ist die vom Januar bis zum October die beste dazu; denn in den drey letzten Monaten des Jahrs ist das Rohr zu hoch in den Stengel geschossen, viel poröser und enthält in seinem Marke weniger Zuckersaft.

Deswegen wählen die Verständigsten zur Pflanzung ihres Rohrs eine solche Zeit, damit es schon in den ersten neun Monaten des Jahrs reif seyn könne.

Das Zuckerrohr ist mancherley Krankheiten unterworfen. Allzugroße Dürre unterbricht seinen Wachsthum, verursacht Knoten im Rohre, und hindert den Saft in die Höhe zu steigen. Fällt hierauf nasses Wetter ein, so fängt das Rohr von neuem an zu wachsen, und treibet Sprossen über den Knoten hinaus. Weil aber der Umlauf des Nahrungssaftes bereits unterbrochen ist, so enthält der über dem Knoten befindliche Stängel sehr wenig Zuckersaft.

Ein gewisses Insect, Puchon genannt, verheeret an einigen Orten ganze Zuckerfelder, indem es das Rohr durchsticht, und den Saft aussauget. Solches Rohr giebt hernach sehr wenig und sehr schlechten Zucker, der schwer zu bearbeiten ist.

Die Ratzen, die sich auf den Zuckerfeldern in erstaunlicher Menge aufzuhalten pflegen, verursachen daselbst öfters den größten Schaden, indem sie das reife Rohr entweder ganz entzwey fressen, als ob es abgeschnitten wäre, oder doch dasselbe anfressen; jedes Rohr aber, das von einer Ratze angebissen worden, ist unbrauchbar, weil sein Saft ganz herbe wird. Man darf also dasselbe nicht mit den andern Rohren vermengen, wofern man guten Zucker erhalten will. Wenn der Schaden, den die Ratzen anrichten, erträglich ist, so kann man ihn doch wenigstens auf den zwanzigsten Theil der Einkünfte einer Zuckerplantage schätzen.

Wenn das Rohr seine Reife erreicht hat, so wird es abgeschnitten, und sogleich nach der Mühle geführt, wo es zwischen drey eisernen Walzen (Tambours) gequetschet wird. Diese Walzen werden gemeiniglich durch Maulthiere, oder Pferde, oder auch vom Wasser umgetrieben. Wenn nun das Rohr zwischen der mittlern oder so genannten großen Wal-

ze und einer der kleinern gehörig gepreßt worden, so schüttet man die Trestern oder Stroigtrohr (bagace) zwischen die große und die andre kleine Walze, um den rückständigen Saft vollends auszupressen. Dieser Saft wird durch Röhren in einen Sammelkasten oder Wanne geleitet, welcher bassin au vin de canne, oder bassin au vesou genannt wird, und ungefähr zwo Barriquen * hält. Das Rohr muß wenigstens in den ersten 24 Stunden ausgepreßt werden; sonst wird der Saft sauer, und die Verfertigung des Zuckers sehr beschwerlich. Der ausgepreßte rohe Saft heißt Rohrwein (vin de canne), man füllet ihn aus der Wanne in verschiedene Kessel oder Pfannen, um ihn darinn zu kochen. Diese Pfannen sind von Gußeisen, und kegelförmig gemacht. Der Zuckersieder hält vier bis fünf solche Pfannen, die in verschiedener Größe seyn müssen, in Bereitschaft. Die kleinste Pfanne (la batric) muß 36 bis 40 Zoll im Durchschnitt haben, die übrigen müssen jede um fünf Zoll größer seyn, als die andre. Wenn folglich die kleinste vierzig Zoll weit ist, so muß die zweyte oder Syruppfanne 45 Zoll, die dritte, Flambeau genannt, funfzig Zoll, und die vierte oder die so genannte große Pfanne 55 Zoll breit seyn. Soll das Pfannengeräthe (equipage) aus fünf Pfannen bestehen, so müssen die zweyte, dritte und vierte Pfanne etwas kleiner seyn, und die kleinste wenigstens 36 Zoll im Durchschnitt haben.

Die Pfannen werden über eine gemauerte Rinne eingesetzt, die unten 4 Fuß breit ist, und nach Maaßgabe der Höhe der Pfannen, in einer abschüßigen Höhe aufwärts läuft. Unter der kleinsten Pfanne (batric) ist ein Rost angebracht, und unter diesem befindet sich das Aschenloch, welches ungefähr vier Fuß breit, und drey Fuß tief ist. Auf dem Roste brennt das Feuerholz, wozu man sich hier mehrentheils

* Eine Barrique hält gemeiniglich 210 Pariser Pinten oder Nösel.

theils des ausgepreßten Stroigtrohres (bagace) bedient, welches man in offenen Hallen (cazes à bagace) hat trocknen lassen. In Ansehung der Länge der oben gedachten gemauerten Rinne richtet man sich nach der Anzahl und Breite der Pfannen, deren jede einen Fuß weit von der andern abstehen muß.

Man schöpfet den Rohrwein aus der Wanne oder dem Sammelkasten, und füllet damit die große Läuterungspfanne bis oben an. Ehe es damit zum Aufwallen kömmt, zerlässet der Zuckersieder, oder sein Meisterknecht, der mehrentheils ein Neger ist, in einem Gefäße, welches Ballje heißt, eine kleine Quantität ungelöschten Kalks in dem Rohrweine. Dieses Gemenge wird die Lauge genannt, und dienet, den Rohrwein seiner fetten und schmutzigen Theile zu entledigen, welches dem alkalischen Salze des ungelöschten Kalks zuzuschreiben ist. Um nicht zu wenig oder zu viel Kalk zu wählen, muß der Zuckersieder die Beschaffenheit seines Rohrweins, ob solcher aus gutem oder schlechtem Rohre gepreßt sey, sehr genau kennen. Hierauf beruht ein Hauptstück seiner Wissenschaft. Nachdem der Rohrwein mit einer Schaumkelle abgeschäumt worden, füllet man ihn mit einem Löffel in die zweyte Pfanne, (Propre oder Flambeau genannt)* und lässet ihn darinn kochen. Man schäumet ihn von neuem ab, und füllet ihn nach und nach aus einer Pfanne in die andre über; in jeder derselben wird er abermals abgeschäumet, und endlich in den kleinen Kessel (batrie) geschüttet, worinn man ihn zum letzten mal kochen läßt. Wenn er zur Genüge gekocht ist, so wird er aus der kleinen Pfanne (batrie) in eine andere gefüllet, die nicht über dem Feuer steht, und die Kühlpfanne (refraichissoir) heißt.

So

* Da diese Benennungen nur in den französisch americanischen Colonien üblich sind, und in den europäischen Raffinerien eine andere Pfannenordnung eingeführt ist, so fehlt es hier natürlicher Weise an äquivalenten deutschen Kunstwörtern.

So bald sich der gekochte Saft ein wenig abgekühlt hat, so gießt man ihn, wofern man rohen Zucker (oder Moscowade) daraus machen will, in hölzerne Gefäße über, die man canauts nennt, und woselbst der Saft dicke wird, und eine Consistenz bekömmt. Aus diesen Gefäßen wird er in Barriquen gefüllt, an deren Boden einige Oefnungen angebracht sind, damit der Syrup, ohne den körnigten Zucker mit sich zu nehmen, ablaufen könne. Dieses muß geschehen, wenn der Zucker noch warm, das ist, etwas mehr als laulicht ist. Es verfließen wohl drey bis vier Wochen, ehe der Zucker zur Ablieferung tauglich wird.

Verlangt man aber terrirten Zucker (oder weiße Cassonnade), so wird der Saft ganz warm aus der Kühlpfanne in irdene Gefäße, die man Formen nennt, gefüllet. Alle diese Formen haben an ihrem spitzigen Ende eine Oefnung zum Ablauf des Syrups, die man aber, wenn der Zucker warm hinein gethan wird, mit einem Streife genetzter Leinewand zustöpseln muß, damit er nicht in zu großer Menge ablaufe. Wenn er 24 Stunden in den Formen gestanden, so bringet man ihn aus der Zuckersiederey in besondere Gebäude, die den Namen Purgeries * führen. Hier wird der Stöpsel von Leinewand aus den Formen genommen, und hingegen mit einem spitzigen Eisen eine Oefnung hineingemacht, damit der Syrup gemächlich in unterstehende irdene Töpfe, Canary genannt, abträufeln könne. Auf diesen Töpfen läßt man die Formen noch 8 Tage stehen. Nach Ablauf solcher Zeit setzt man sie auf andre ledige Töpfe, rühret mit einer eisernen Spatel (luchet) das oberste Theil des Zuckers um, und füllet, an die Stelle des durch den abgeträufelten Syrup entstandenen Abgangs, frisch gesottenen Zucker in die Formen nach. Wenn diese nun ganz ausgefüllt sind, so giebt man dem Zucker die

* Es erhellet aus der Beschreibung dieser Gebäude, daß sie ungefähr eben das seyn müssen, was man in Frankreich l'Empli, und in Deutschland den Füllungsort nennt.

die Decke, das ist, man bedeckt ihn mit Erde, oder vielmehr mit einem ziemlich flüßigen Letten; diese Erde wird zween bis drey Tage hindurch alle 24 Stunden frisch aufgelegt. Hernach läßt man sie etwas trocknen. Wenn die letzte Deckerde ganz trocken geworden, nimmt man sie ab, läßt den Zucker noch zwanzig Tage abtröpfeln, zieht ihn alsdann aus der Forme, und bringt ihn in die **Darre** oder **Trockenkammer** (étuve), setzt ihn daselbst auf stockweise über einander stehende Gitterstangen oder **Latten**, und läßt ihn daselbst vermittelst eines in der Mauer angebrachten Ofens von gegossenem Eisen, den man **Kupfer** nennet, und worein gradweise Feuer gelegt wird, völlig trocknen. Dieses erfordert gemeiniglich eine Zeit von drey Wochen.

Der also getrocknete Zucker wird in Gefäßen, die man canauts heißt, mit hölzernen Stampfkeulen gestoßen, hernach in Barriquen, die 1000 bis 1500 Pfund halten, gefüllt, und daselbst abermals gestoßen, damit er sich recht dicht zusammen setze. Nach dieser Zubereitung kann er, wohin man will, verführt werden. Man nennt ihn Sucre terré, und es giebt verschiedene Gattungen desselben, als: gemeiner Zucker, Sucre tête u. s. w.

Sie-

* *

Siebenter Artikel.

Vom Bau des Indigo.

Die Erde, worein man die Indigopflanze säen will, muß von allem Unkraut wohl gereiniget, locker, und tüchtig umgegraben seyn. Ein also zubereitetes Erdreich nennt man einen Indigogarten, den man in viereckigte Stücke von beliebiger Größe abtheilt. Ein Neger macht mit der Haue Löcher in die Erde, ungefähr sechs Zoll weit von einander, und 2 Zoll tief, und streuet in jedes Loch Indigosaat, die an Figur und Farbe fast dem Schießpulver gleichet. Hierauf bedeckt er das Loch wieder mit Erde, indem er sie mit dem Fuß darüber scharret. Diese Pflanze hat nicht viel Regen nöthig, um aufzugehen, und keimt in wenig Tagen hervor. Bey günstiger Witterung kann sie des Jahrs zwey bis dreymal, ja noch öfter, abgeschnitten werden. Die Stümmel gräbt man aus, arbeitet das Land aufs neue um, und säet neuen Indigo hinein.

Wo die Pflanze allein steht, da wird das Erdreich, weil es nicht genug von ihr bedeckt ist, gar bald ausgemergelt. Deswegen besetzen einige Einwohner ihre Indigogärten hier und dar mit Bäumen, die sie nicht eher fällen, als bis das Erdreich keinen Indigo mehr hervor bringt. Alsdann hauen sie die Bäume um, verbrennen sie auf derselben Stelle, und säen in die mit solcher Asche verbesserte und nach vorhin beschriebener Art zubereitete Erde neuen Indigo, zwischen welchen sie hernach Potatoes * pflanzen, die mit ihren schlänglicht sich verbreitenden Ranken und großen Blättern den Boden überschatten und frisch erhal-

* Eine Art von Cartoffeln.

halten. Die Blätter dieser Potatoes läßt man entweder mit den Wurzeln verfaulen, da sie dann einen Dünger abgeben, der das Erdreich mit neuen Salzen bereichert; oder auch, man gräbt die Wurzeln vorher aus, um sie zur Speise zu genießen, und verbrennet nur die Blätter und Ranken, um die Asche derselben mit der Erde zu vermischen. Statt der Potatoes bedient man sich an einigen Orten der Lianen, welche noch viel blattreicher sind, als jene, und also mehr Schatten geben. Wenn sie eine gewisse Höhe erreicht haben, schneidet man sie ab, verbrennt sie über dem Boden, und nutzet ihre Asche, wie der Potatoes ihre.

Es giebt zweyerley Gattungen Indigopflanzen, edle und wilde. Erstere gerathen zwar fast in jedem Erdreich, letztere aber vorzüglich im nassen. In guter Erde wächst diese Pflanze ungefähr zween Fuß hoch, wenn die Witterung ihr nicht hinderlich gewesen ist. Der edle Indigo schießt nicht so hoch auf als der wilde. Sein stark ausdunstender Geruch und das Abfallen der Blätter geben zu erkennen, daß er reif ist. Diese Pflanze ist vielerley nachtheiligen Zufällen unterworfen. Ein Insect Verd-brulant* durchsticht sie unten am Stängel, worauf sie bald hernach verdirbt. Ein andrer Wurm, der Rulland heißt, wickelt sich in die Blätter, daß sie zusammen schrumpfen, und frißt sie am untersten Ende ab. Ihr dritter Feind besteht in Raupen, die in einer Zeit von 24 Stunden eine so große Verwüstung anrichten können, daß im ganzen Garten kein einziges gesundes Blatt mehr zu finden ist. Eine der Blätter beraubte Indigopflanze aber ist nichts mehr werth; denn eben aus ihren Blättern wird die Farbe gezogen, wie wir in der Folge zeigen werden. Deswegen pflegt man im Sprichwort zu sagen, daß der Indigopflanzer am Abend reich, und am andern Morgen ein armer Mann ist. Dem ungeachtet lehret die Erfahrung, daß es insgemein mehr

* Soll vielleicht heißen: Ver-brulant, brennender Wurm.

mehr reiche Indigopflanzer, als Zuckerpflanzer gebe. Wenn die Pflanze reif ist, schneidet man sie mit sichelähnlichen so genannten Indigomessern ab.

So bald die Indigopflanze abgeschnitten ist, thut man sie in eingemauerte Kufen, die 12 bis 15 Fuß weit, und 8 bis 10 Fuß tief sind, und mit Wasser gefüllt werden. Man setzt Queerhölzer auf das Kraut, damit es nicht währender Gährung, die hier Fäulung heißt, über dem Wasser schwimme. Diese Gährung muß 20, 24 bis 30 Stunden dauern; ein geschickter Indigobereiter muß die gehörige Zeit dazu wissen, denn zu viel oder zu wenig kann hier großen Nachtheil bringen. Nach dieser Operation läßt man das Wasser durch ein unten an der Kufe befindliches Loch ablaufen, und in ein anderes Gefäß, Batrie oder Stampfkufe genannt, übergehen. Eine Anzahl Negers rühren in dieser Küfe das Wasser verschiedene Stunden hindurch mit Instrumenten um, welche Buquets heißen, und unsern Quirlen gleichen. Wenn nun das Wasser damit zu Schaum geschlagen ist, so schüttet man ein Glas Oel hinzu, von welcher Gattung man beliebt; denn hier kömmt es überhaupt nur auf ein flüßiges Fett an. Wenn der Indigomacher sieht, daß das Korn (so nennt er den irdischen Theil des Indigokrauts) sich gut davon absondert, so nimmt er es für ein Zeichen an, daß das Wasser zur Genüge umgerührt und geschlagen sey; und dann läßt er diesem irdischen Theil Zeit, sich in besagter Kufe zu Boden zu setzen, bis das darüber stehende Wasser cristallhell erscheinet. Hernach läßt er dieß Wasser durch eine besondere Gattung von Hahn ab, der mit drey Löchern über einander versehen ist, so, daß das helle Wasser durch das oberste und mittlere Loch abläuft, der irdische Theil aber auf dem Boden bleibt. Wenn alles helle Wasser abgelaufen ist, so läßt man den weichen Satz (la boue) durch das unterste Loch in ein kleines ebenfalls eingemauertes Gefäße fallen, welches Baßinet heißt. Daselbst läßt man diesen Satz ruhen; und wenn er ein wenig dick geworden, schöpft man ihn mit einem Löffel in kleine Säcke von Leinewand, die man mit hölzernen Nägeln auf-

hängt, damit das etwa noch zurück gebliebene Wasser nach und nach abträufle. Hierauf legt man die irdische Masse in hölzerne Kästen, die 6 Fuß lang, 2 Fuß breit, und 3 Zoll dick sind. In diesen läßt man sie an der Sonne trocknen, nachdem man sie in viereckigte Stücke geschnitten. Endlich thut man sie in Fässer (barils), worinn man diese getrocknete Kuchen noch einmal schwitzen läßt; denn wenn sie nicht mehr an der Sonne stehen, so werden sie wieder etwas feucht. Nach Ablauf von drey Monaten, von der Zeit des Trocknens an zu rechnen, ist der Indigo erst tüchtig zum Verkauf. Diejenigen handeln also betrüglich, die ihn so gleich verkaufen, so bald er nur ins Faß geschlagen ist, und ihn nicht erst ausschwitzen lassen. Ein solcher Betrug verursacht dem Käufer beträchtlichen Schaden; denn ein Indigo, der nicht gehörig geschwitzt hat, verliert in einer Zeit von vier bis fünf Monaten wenigstens fünf Pfund vom Hundert am Gewichte. Daher hat sichs schon öfters zugetragen, daß Kaufleute, die diesen Kniff der Indigohändler noch nicht kannten, ihre Schiffscapitains wegen des Abgangs am Gewichte in Anspruch genommen haben, da doch diese beym Empfang selbst waren betrogen worden.

Man hat auf St. Domingo verschiedene Gattungen von Indigo: den **blauen schwimmenden** (bleu flottant) und den **Taubenhals** (gorge de pigeon). Ersterer heißt in Frankreich violet, und letzterer cuivré, oder gefeuert. Diese verschiedene Beschaffenheit hängt aber nicht von der Willkühr des Indigopflanzers, sondern vom Erdreich, vom Saamen und von der Reife der Pflanze ab. Insgemein trägt die zahme oder edle Indigopflanze den blauen schwimmenden Indigo; aber diese Qualität ist für den Eigenthümer nicht vortheilhaft, weil ein solcher Indigo leichter ist, als die andern Gattungen. Man nennt ihn schwimmend, weil er weitere Poros hat, und daher auf dem Wasser schwimmt; da hingegen die übrigen Indigoarten im Wasser zu Grunde sinken. Ob gleich dieser blaue Indigo allemal theurer ist, so bringt er doch dem Eigenthümer nie so viel Vortheil ein, als der andre.

****

Achter Artikel.

Vom Caffeebaum und dessen Frucht.

Der Caffeebaum kömmt am besten auf den Gebirgen fort, weil daselbst der Regen, den er im Ueberfluß haben muß, häufiger fällt. Die Plantagen werden gemeiniglich auf der Abendseite angelegt, denn diese Lage ist ihnen günstiger, als die östliche. Ein Caffeebaum, der keine künstliche Wartung bekömmt, wächst 15 bis 20 Fuß hoch, zuweilen noch höher; aber es ist besser, ihm ungefähr fünf Fuß vom Gipfel abzunehmen, da er alsdenn zur Einsammlung des reifen Caffees die bequemste Höhe hat. Ein solchergestalt abgestutzter Baum verbreitet seine Aeste bis an den benachbarten Baum; welches verursacht, daß das ganze Land bedeckt ist.

Die ersten Caffeebäume auf St. Domingo hat man aus Saamen gezogen; seit solcher Zeit aber braucht man ihn nicht mehr zu säen, denn die Körner, welche vom Baume abfallen, und in der Erde keimen, bringen mehr Setzlinge hervor, als man zu einer neuen Plantage nöthig hat.

Man gräbt anfänglich das Erdreich wohl um, und reutet alles Unkraut aus. Hernach zieht man nach der Schnur Linien, und macht mit einer Schaufel Löcher 12 bis 18 Zoll tief, die in guter Erde acht Fuß weit von einander abstehen müssen. Alsdenn setzt man die kleinen Pflänzlinge eben so, wie andre junge Bäume, in die abgestochenen Reihen an. Im zweyten Jahre tragen sie zum ersten mal Frucht, aber erst im dritten Jahre werden sie recht einträglich. Die Blätter des Caffeebaums sind dunkelgrün, und ungefähr wie die am Lorberkirschenbaum, nur etwas breiter. Zwischen dem December und Aus-

gang des Februars steht er in der Blüthe, nachdem nämlich die Witterung beschaffen gewesen ist, denn seine Blühezeit wird allemal durch das vorher gegangene Regenwetter bestimmt. In den Monaten October und November wird die Frucht, die nun reif ist, eingesammelt.

Außer den widrigen Zufällen, die der Caffeebaum mit andern Bäumen gemein hat, stellt ihm ein gewisser Wurm nach, der die Pflanze desselben unten am Stängel durchsticht, daß sie verdirbt. Auch sind ihm die Sonnenstiche öfters tödtlich. Uebrigens hängt die Dauer seines Lebens vom Erdreich ab, worein er gepflanzt ist. Der Boden der Gebirge, worauf er wächst, besteht entweder aus Kalksteinen, oder aus Toffstein. Auf ersterm Grunde gedeiht er am besten; und wenn man seine Herzwurzel zwischen zween Steinen durchbohren kann, so wird er unfehlbar stark und alt werden. Kann aber die Herzwurzel wegen des Toffsteins nicht tief genug eindringen, so schießt sie aufwärts, der Baum wird kümmerlich, und stirbt in kurzem ab. Die Gebirge, wo man diesen Toffstein antrifft, haben eine röthliche Oberfläche; bey denen hingegen, deren Grund lauter Kalkstein ist, findet man den äußern Boden aschgrau.

Die schönsten Caffeebäume sieht man auf denjenigen Hügeln, die aus einer durch die Regenfluthen heran geschwemmten Erde entstanden, und hernach in ordentliche Gartenbeete verwandelt worden sind. Solche Bäume schlagen ungemein gut fort, und tragen weit mehr Caffee, als die andern.

Neun=

* *

Neunter Artikel.

Von dem Baumwollbaum und der Baumwolle aus St. Domingo.

Der Baumwollbaum ist ein Staudengewächse, das aus Saamenkörnern, die in einer Entfernung von 6 bis 7 Fuß in gerader Linie gepflanzt werden, gezogen wird. Diese Staude wächset bey nahe so hoch, als ein Pfirsichbaum; ihre Aeste schießen von unten auf, und die Blätter sind von einem Grün, das den Blättern des wilden Weinstocks (vigne vierge) nahe kömmt. (Ich verstehe hier nur diejenige Art Wolle, die nach Europa geführt wird.) Der Baumwollbaum trägt nach Beschaffenheit des Bodens, worauf er gepflanzt wird, und nach dem die Witterung ihm zuträglich gewesen, ohngefähr nach 18 Monaten Wolle. Weil der Regen, wenn die Frucht sich sehen läßt, ihm gefährlich ist, so hat man die Vorsicht, ihn auf einem Erdreich, das leicht trocknet, zu pflanzen. Wenn die Staude alt genug geworden, um Früchte zu tragen, so schießt an dem Ende der Aeste, und unter dem Stiel der Blätter die Frucht, in Gestalt eines Dreyecks, mit kleinen Blättern gleich Schmetterlingsflügeln umgeben, hervor; auf dieser Frucht setzt sich eine lichtgelbe Kelchblume, und wird endlich zu einer Hülse, worinn die eigentliche Frucht des Baumwollbaums eingeschlossen liegt. Wenn diese Frucht zu reifen anfängt, öfnet sich die Hülse, und treibt einen weißen fäserichten Knaul heraus, welcher die Baumwolle ist.

So bald die Hülse trocken geworden, welches ein ungezweifeltes Zeichen ihrer Reife ist, sammlet man alle diese kleine fäserichte Knäule, in welchen das Saamenkorn ein-

gehüllt ist, in einen Haufen, und trägt sie in ein Zimmer, woselbst die Saamenkörner, vermittelst einer so genannten Baumwollmühle, abgesondert werden. Dieses ist eine Stange von hartem Holz, die ohngefähr 18 Zoll lang ist, und einen Zoll im Umfange hat; die daran befindliche Einschnitte sind ohngefähr einen halben Zoll tief. Die Stangen werden an beyden Enden so enge befestiget, daß das Saamenkorn nur zur Noth durchfallen kann. An dem einen Ende derselben ist ein Rad angebracht, wodurch sie mit dem Fuß gegen einander gedreht werden, und durch diese Bewegung die von den Sclaven vorgehaltene Wolle auffangen, die Saamenkörner aber durchfallen lassen. Man läßt hierauf die Baumwolle ganz trocken werden, ehe man sie in Ballen versendet.

Zehn-

* *

Zehnter Artikel.

Von dem Cacaobaum und dem Cacao.

Der Cacaobaum ist ungemein astig, mittelmäßig hoch und dick, wird aus Saamenkörnern gezeugt, die man, wie den Caffeebaum, in einer gewissen Entfernung von einander pflanzt. Er hat gelbgrüne Blätter, die eine Hand breit, aber länger sind.

Dieser Baum muß länger, als zwey oder drey Jahre stehen, ehe er eine Frucht trägt, wodurch er sich von andern Bäumen unterscheidet. Die meiste Frucht sproßt aus den Wurzeln, dem Stamm und den Aesten, wo sie am dicksten sind, hervor; und zeigt sich nicht so häufig unter den Blättern. Wenn der Cacaobaum Früchte tragen will, so öfnen sich die auf der Erde hinkriechende Wurzeln, der Stamm und seine sehr dünne Rinde, und treiben Knospen hervor, die sich wie die Schwämme an verfaulten Bäumen ansetzen. Aus diesen Knospen blühet eine bleichgelbe Kelchblume, die sich in eine Frucht verwandelt, welche beynahe wie eine Gurke aussiehet, aber kürzer, rauher, und gegen den Ast spitziger wird. Sie hat eine citronengelbe Farbe, aber eine weit dickere Hülse, als die Pommeranzen.

Es giebt auf der Insel Domingo zwo Arten von Cacao, deren eine größer, die andre aber kleiner ist. Die letzte heißt: Cacao von Cayenne, und enthält eine große Menge Körner, die, wenn sie reifen, braun werden, und mit den feves de marais einige Aehnlichkeit haben. Diese Körner werden Cacao genannt, und davon wird die Cho-

colade gemacht. Ich sage nichts von der Zubereitung der Chocolade, weil diese in verschiednen Ländern gemacht wird, und daher genugsam bekannt ist.

Es giebt auf St. Domingo noch einen Baum, der seine Frucht so, wie der Cacaobaum, auf den Wurzeln, dem Stamm und den Aesten trägt; ich meyne die Calebasse, wovon man in Frankreich einen so berühmten Syrup macht. Die Frucht der Calebasse ist von der Frucht des Cacaobaums darinn unterschieden, daß sie fast rund und dunkelgrün ist.

* * * \

diese Weise breiten sie sich unter der Erde weit aus, und wachsen zu einer starken Höhe heran, wie mir mein guter Freund, Don Pedro Maldonack, dermaliger Gouverneur über die Provinz Emeraldos, und ein Guisoner von Geburt, versicherte. Dieser schätzte unsere Kartoffeln, so zu sagen, für nichts, gegen diejenigen, die in Peru auf diese Art gezogen werden. Sie bauen sie um deswillen so, damit der Stängel nicht wachsen und Saamen geben möge, welches die Frucht der Nahrung beraubt. In England aber kömmt der Saamen niemals, wie in America, zur Reife, welches zur Genüge beweiset, daß sie Ausländer sind; und eben deswegen scheint es nicht allerdings nothwendig zu seyn, sie mit Erde anzufüllen, so, wie sie hier anwachsen, ob es gleich auch nicht schaden könnte. Inzwischen scheint es aber doch einer andern Ursache wegen nothwendig zu seyn, um ihnen nämlich die stinkende und giftige Eigenschaft des Solani, wovon sie eine Art sind, zu benehmen. Diese ist so stark bey ihnen, daß, wenn sie in heißen Ländern, wo das Erdreich der Sonne bloß liegt, gewachsen sind, selbst die Schweine sie nicht fressen wollen; und ich habe Leute gekannt, die wegen dieses starken Geruchs nicht am Tische bleiben konnten, den aber die Schweine weit stärker empfinden, als wir. Selbst auf dem Schiffe, wo sie an hartes Futter gewöhnt waren, habe ich gesehen, daß sie Kartoffeln, die in heißen Ländern gewachsen waren, nicht anrühren wollten. Denn da werden sie hart und knorrig, wenn sie der Sonne ausgesetzt stehen, da sie doch weich und mehligt seyn sollten, und haben einen dermaßen geilen Geschmack, daß man sie durchaus nicht genießen kann. Dieß war die Ursache, warum der Gebrauch der Kartoffeln, wie sie zuerst in Burgundien gepflanzt wurden, daselbst öffentlich verboten ward, weil man glaubte, sie verursachten heftige Krankheiten.

Aber in diesen kalten Gegenden, wenn man sie vor der Sonne verwahrt, wird ihnen der geile und schädliche

Geschmack

Geschmack dermaßen benommen, daß wir ihn gar nicht empfinden.

Daher ward indessen hauptsächlich dieser ihrer Eigenschaften wegen der Gebrauch der Kartoffeln in den britischen Inseln, wohin sie doch zuerst gebracht wurden, damals sehr eingeschränkt, und der allgemeine Gebrauch, der nunmehro in England von ihnen gemacht wird, scheint den Vorfall in Irrland zum Grunde zu haben, wo zur Zeit der bürgerlichen Kriege die Kornfelder von denen Armeen zernichtet wurden, die Kartoffelnfelder aber, ohnerachtet ganze Armeen sie hart getreten hatten, den Mangel des Korns wieder ersetzten: wie sie immer noch seit der Zeit gethan haben.

Diese aber sind doch nicht mit denen spanischen zu vergleichen, wie man sie nennet, welche eine verschiedene Wurzel und Pflanze haben, und weit schmackhafter und gesunder sind.

Die Ankunft der Kartoffeln in Niedersachsen und Westphalen datirt sich von dem letzten brabandischen Kriege, woraus sie von den Truppen nach Hause gebracht wurden. Glückliche Beute, die mehr Nutzen als alle Siege gebracht hat!

* *

Zwölfter Artikel.

Vom Bau des Safrans.

Das Wort Safran ist von dem arabischen Wort: Zafferan, herzuleiten, welches die Türken, Ungarn, Spanier und Italiäner beybehalten haben. Die Safranpflanze bestehet aus zwo Zwiebeln, die über einander liegen. Die unterste treibt die Wurzeln heraus, und scheint nur da zu seyn, damit die obere einen reinern und geläutertern Nahrungssaft daraus ziehen möge. Aus dieser sprossen die Blüthe, die Frucht und die Blätter hervor. Die guten Zwiebeln haben 10 bis 12 Linien im Durchschnitt, sind 15 bis 16 Linien hoch, und mehrentheils oben und unten platt; ob es gleich auch einige giebt, die oben rund sind. Die breiten und platten geben mehr Zwiebelbrut; aber jene blühen stärker. Man pflanzt diese Zwiebel gegen Ende des Junius, oder mit Anfang des Julius. Man muß vorher dasjenige sorgfältig abpflücken, was sich daran setzt. Der beste Kornboden, oder das Erdreich, worauf der Wein am besten fortkömmt, ist nicht das zuträglichste für diese Pflanzen. Gatinois ist die vortheilhafteste Gegend in Frankreich, und fast in ganz Europa, zum Safranbau.

* * * \

Ist er nun reif, welches man daran erkennt, daß die Haut oder Schaale um den Stängel gelb und um den Saamen braun ist, so wird er mit der Wurzel ausgezogen, und fein gleich auf das Feld hingelegt, so, daß die Saamenköpfe alle beysammen zu liegen kommen; worauf ihn ein Paar Leute in kleinen Bunden zusammen nehmen, über einen Block legen, und die Saamenköpfe mit einem Schneideisen davon weghauen, der Stängel aber, oder der nachbleibende Flachs wird in einem Haufen fein ordentlich aufeinander gelegt.

Die abgehauenen Köpfe werden auf Stangen oder ein hölzernes Gestelle, so, wie man Erbsen zu trocknen pflegt, jedoch nicht dicht auf einander, sondern mit Hölzern darzwischen, gelegt, damit der Wind durchstreichen kann, und die Köpfe nicht faulen; von oben wird dieser Saame vor dem Regen mit langem Stroh bedeckt, und alsdenn dem Winde und der freyen Luft so lange ausgesetzt gelassen, bis er völlig trocken ist. Nachgehends wird er nach der Riehe geführet, ausgedroschen, durch Siebe von Hülsen und Unkraut gereiniget, und so in Verwahrung aufbehalten.

Die Lettländer dörren den Lein, wie das andere Getraide, in einer Hitzriehe, und säen ihn das ganze Jahr darauf mit gutem Erfolge; weil er aber in der Dörre seinen Glanz verlieret, so nehmen ihn die Ausländer, durch die er zu Schiffe ausgeführt wird, nicht gern, sondern handeln lieber den liefländischen ungedörrten ein.

Was die nachgebliebenen Stängel oder den Flachs selbst anlangt, so wird solcher, so bald als die Saamenköpfe davon weggehauen sind, auf Wagen geladen, und nach einem Flusse, oder andern reinen Wasser gebracht, woselbst er am Ufer, oder wo es nicht gar tief ist, in Bunden auf einander zur Weiche gelegt wird; damit ihn aber das Wasser nicht mit fort führt, so werden rings um denselben Stecken einge-

schla-

schlagen, und oben darauf legt man platte Hölzer und Steine, damit alles unter Wasser zu stehen kömmt. Auf solche Art bleibt er sechs bis sieben Tage im Wasser liegen, bis man merkt, daß er genug geweicht hat. Die Probe hievon aber ist diese: man ziehet einen Stängel aus dem Wasser, und windet ihn um den Finger. Bricht nun die Schaale oder Haut so gleich, so hat der Flachs genug geweicht; ist die Schaale aber noch zähe, so muß man ihn noch länger im Wasser liegen lassen.

Hat er genugsam geweicht, so wird er aus dem Wasser gezogen, und auf ein trockenes Land, als etwa auf eine trockene Wiese, oder Dreschfeld, geführet, und ganz dünne ausgebreitet, damit er trocknen und bleichen kann; welches wohl 14 Tage bis drey Wochen, nachdem das Wetter trocken oder feucht ist, erfordert.

Die Probe, ob er schon genug getrocknet und gebleichet hat, besteht darinnen, daß man eine Handvoll davon aufnimmt, und ihn zwischen den Händen reibt; wenn nun die Häute vom Flachse gleich brechen und abfallen, so ist er gut. Alsdenn nimmt man ihn alle wieder zusammen, bindet ihn in ziemlich große Bunde, und verwahret ihn in einer trockenen Scheune oder anderm Behältnisse, bis man Zeit bekömmt, ihn aus den Hülsen brechen zu lassen.

Soll nun der Flachs gebrochen werden, so läßt man fürs erste eine Riehe oder einen dazu verfertigten Dörrofen heizen, und wenn solcher warm ist, den Flachs, welcher den Tag gebrochen werden soll, hinein bringen, wo er unten oder auf der Diehle längs den vier Wänden stehend zum Trocknen aufgestellt wird, damit die schon zähe und weich gewordene Schaalen wieder recht trocken werden, und im Brechen desto leichter wieder abspringen. Oben auf aber, wo sonst das liefländische Korn getreugt wird, darf er nicht gestellt werden, sonst wird er roth und spröde.

Ist nun dieses geschehen, so läßt man eine Parthie Leute mit ihren Brechhölzern zusammen kommen, und läßt sie diesen gedörrten Flachs brechen, oder mit Hülfe der Brechhölzer die Schaalen davon abschlagen. Weil aber allemal kleine Stückchen oder Schieferchen von der Schaale im Flachse zurück bleiben, so wird der bereits gebrochene, nachdem derselbe zehn bis vierzehn Tage in Bündeln zusammen gebunden gelegen, und sich entlassen hat, oder wieder locker geworden ist, auch noch ausgeschwungen, oder mit Schwunghölzern, welche die Gestalt eines Pallasches haben, ganz rein ausgeschlagen. Hierauf wird das Beste vom Schlechten abgesondert, in Bündel zu 1 Pfund schwer zusammen gebunden, und in einer so genannten Ambare aufbehalten.

Die Kennzeichen eines guten Flachses sind, wenn er weiß- bläulicht, fein und weich ist, und wenn man einige Fäsern ohngefähr eines groben Zwirnsfadens dick zusammen nimmt, einen Knoten darein knüpft, und solchen zerreißet, er gerade und dicht am Knoten wegbricht.

Was vom Flachse verkauft werden soll, das wird gedachter maßen in Bunden nach den Städten geführt, und nach seiner Güte für den höchsten Preis verkauft. Was aber versponnen werden soll, wird vorher erst durch verschiedene Hecheln gezogen, und zwar durch desto mehr und klärere, je feiner das Garn davon werden soll; denn man kann den Flachs nicht gleich anfangs durch eine feine Hechel ziehen; sondern er muß, wie gewöhnlicher Weise geschiehet, erstlich durch eine grobe, dann durch eine mittlere, und endlich durch eine feine Hechel gezogen werden. Von diesem Flachse nun wird unter guter Aufsicht der Hausfrau von den Mägden allerley Garn gesponnen, woraus alsdenn verschiedene Leinenzeuge gewebt werden.

Man hat vom Flachse auch folgenden Nutzen: Wenn er obbeschriebener maßen gebrochen und hernach geschwungen

gen wird, so gehen die Spitzen davon los, welche eine grobe Hede geben, die man in Liefland Spitzhede zu nennen pflegt. Diese Hede ist sehr gut, die breternen Dächer, hölzernen Wände, Fischboote, Kähne u. d. g. zu kalfatern.

Wird nachgehends der Flachs, der gesponnen werden soll, durch die erste oder grobe Hechel gezogen, so bleibt wieder grobe Hede nach, welche im Winter den Viehhütern des Abends zu verspinnen gegeben wird; und von diesem Garn wird grobes Leinen zu Säcken u. d. g. gewirket.

Nach der zweyten oder mittlern Hechel geht gleichfalls wiederum Hede oder Werg ab, hievon werden die Dächte zu Lichtern gemacht, und aus dem daraus gesponnenen Garn bekömmt das Bauervolk Zeug zu ihren leinenen Kleidern, die sie im Sommer zu tragen pflegen.

Von der dritten und feinsten Hechel fällt die gute und feine Hede ab; diese wird ordentlich auf Spinnrädern zu Garn gesponnen, welches man nicht allein zu dem ordentlichen Leinenzeuge für das Volk, sondern auch in der Haushaltung selbst zu grober Leinewand, zu Tischzeuge u. d. g. nimmt.

Was endlich noch den Leinsaamen anlangt, so legt man sich in Liefland nicht sonderlich auf das Oelschlagen, (wie sonst in vielen andern Ländern gewöhnlich;) weil man mehr auf den Verkauf des Saamens Gewinn hat, und das Oel aus Rußland und Polen um einen leidlichen Preis bekommen kann.

* *

Vierzehnter Artikel.

Nachricht von der Dörrung des Korns in Liefland.

Ich setze den Grundriß der liefländischen so genannten Dreschriege voraus, und beschreibe sie genau nach deren dasigem Gebrauche im folgenden Blatt. Diese Beschreibung enthält davon alle Deutlichkeit, die ich ihr zu geben weis; und ich füge nur noch dieses hinzu, daß alles Korn in den beyden Herzogthümern Lief- und Ehstland in dergleichen Gebäuden gedörret wird, außer Erbsen und Leinsaamen, welche in der Hitze ihren Keim verlieren. Selten wird hier zu Lande der Roggen windtrocken, wie er vom Felde kömmt, gedroschen, als nur was einige Landwirthe für ihre eigene Tafel zu Brodt gebrauchen, weil das Mehl davon weißer fällt, und ein reizenders Ansehen hat.

Wie alt die Erfindung sey, alles übrige Korn durchgängig zu dörren, kann wohl schwerlich ausgemacht werden, weil ich nie davon anders gehöret, ja man will den Namen der Stadt Riega von der ersten Dreschriege des Bauren, die auf der Stelle gestanden, und auf welcher erwähnte Stadt extendirt gebauet worden, herleiten.

Es ist ein Vorurtheil, wenn man außerhalb Landes die Dörrung des Korns nicht so wohl für ein Verwahrungsmittel, als für eine in den nordlichen Ländern unumgängliche Nothwendigkeit hält, weil das Korn in dasigen Ländern nicht reif genug würde. Dazu mag wohl aus der Erzählung das Vorurtheil, welches in allen Dingen einen falschen Leitfaden führt, Gelegenheit gegeben haben; wie

es damit in andern Dingen mehr zu gehen pflegt, von denen man nicht die gehörige Kenntniß hat. Man hat also geglaubt oder vermuthet, daß das nordliche Clima zum Kornreifen zu kalt sey. Ist aber gleich der Sommer, oder vielmehr die Zeit von der Saat bis zur Erndte, nur wenige Monate lang; so erhellet doch auch andrerseits ganz natürlich, daß das Korn daselbst nothwendig ganz reif werden müsse, weil sie nie eine aus wärmern Gegenden entlehnte, sondern sehr reife eigene Saat von ihrer dasigen Erndte gebrauchen. Und daß dieses die Wahrheit sey, erweiset sich auch daraus, wenn sie auswärtige und unbekannte Saaten mit gutem Nutzen in ihrem nordlichen Clima bis zur völligen brauchbaren Reife ziehen, wie bey vielen hundert Landwirthen mit dem so genannten deutschen Stauderoggen probirt und gut befunden worden; diesen säen sie alle Jahre über ihr ganzes Winterfeld, und er erhält nicht allein seine Natur Deutschlands, sondern die Landwirthe stehen sich dabey so gut, daß sie von ihm reichlichere Erndten und auch 8 bis 9 Pfund schwerer Gewicht erhalten, als von ihrem eigenen Landroggen. Ein Umstand, der im Verkauf dessen Preis vor letzterm merklich verbessert.

Es kann aber auch nicht anders seyn, als daß sie selbst wohl keimenden Getreydesaamen ziehen, weil, wie natürlich, ihr Korn nicht eher geschnitten und geerndtet wird, als bis es seine völlige Reife erhalten; ist es in solchen Umständen einmal geerndtet, so fället es auch durch die starken arbeitsamen Hände der Drescher, der Bauren, viel leichter und gänzlich aus seinen Aehren, als dasjenige Korn, welches im Winde getrocknet worden. Und es bleibt, nach der täglichen unwidersprechlichen Erfahrung des Landmanns, ausgemacht, daß das liefländische gedörrte Korn dennoch wohl keimend erscheine, es sey denn, daß es durch die Nässe nach der Erndte auf dem Felde gelitten, und die

übertriebene Riegenhitze es zur Saat untauglich gemacht, welches aber wunderselten geschiehet.

Will man durch Proben diese Wahrheit bestätiget sehen, so lege man nur liefländisch Korn außerhalb Landes in die Keime: man wird, so oft es geschiehet, allezeit überzeuget werden, daß es ohne Gefahr gesäet werden könne.

Man hat die Erfahrung in den Städten, daß sich das liefländische gedörrte Korn über halbe Jahrhunderte hinaus conserviren lasse, wenn anders die Vorrathshäuser zum Kornaufschütten nicht zu viele Feuchtigkeit enthalten.

Auf dem Lande hat man in alten Zeiten sich gar zu sparsam auf steinerne Vorrathshäuser beflissen, welche vor den hölzernen deshalb unter andern Vortheilen noch diesen Vorzug behalten, daß das Korn, wenn es in erstern gelegen, nach einem jeglichen Jahresschluß 5 Procent Uebermaße durchs Aufquellen gegeben, ein Vortheil, davon der Handelsmann in den Städten sehr profitiret, wenn der Landmann sein vorräthiges Korn bis zu höherm Preise auf dessen Boden aufschütten lässet, und den man in hölzernen Vorrathshäusern nicht zu erwarten hat. Diese sind auf dem Lande weit gewöhnlicher, weil sie nicht viel kosten; wogegen die steinernen Gebäude dieser Art nur auf großen Güthern von reichen Leuten angeleget werden, mehr zur Pracht, als aus Absicht, die Landrevenüen vorräthig auf viele Jahre voraus darinn aufzuschütten, weil jeder Landwirth seinen Kornvorrath jährlich für den besten Preis los schlägt, und lieber sein baares Capital auf gewöhnliche Zinsen zu 6 Procent austhut, als daß er es im Getreyde lange lahm liegen lässet. Daher die Speculationes auch nur für Rechnung der Handelsleute in den Städten bleiben; überdem die Situation des größesten Theils vom Adel so wohl, als aller privativen und Arrendatorum, oder Pächter von der Art ist, daß jeder jährlich gerecht werden, folglich seine jährli-

jährliche Revenüen auch zu diesem Zwecke, so gut er kann, in Geld verwandeln muß.

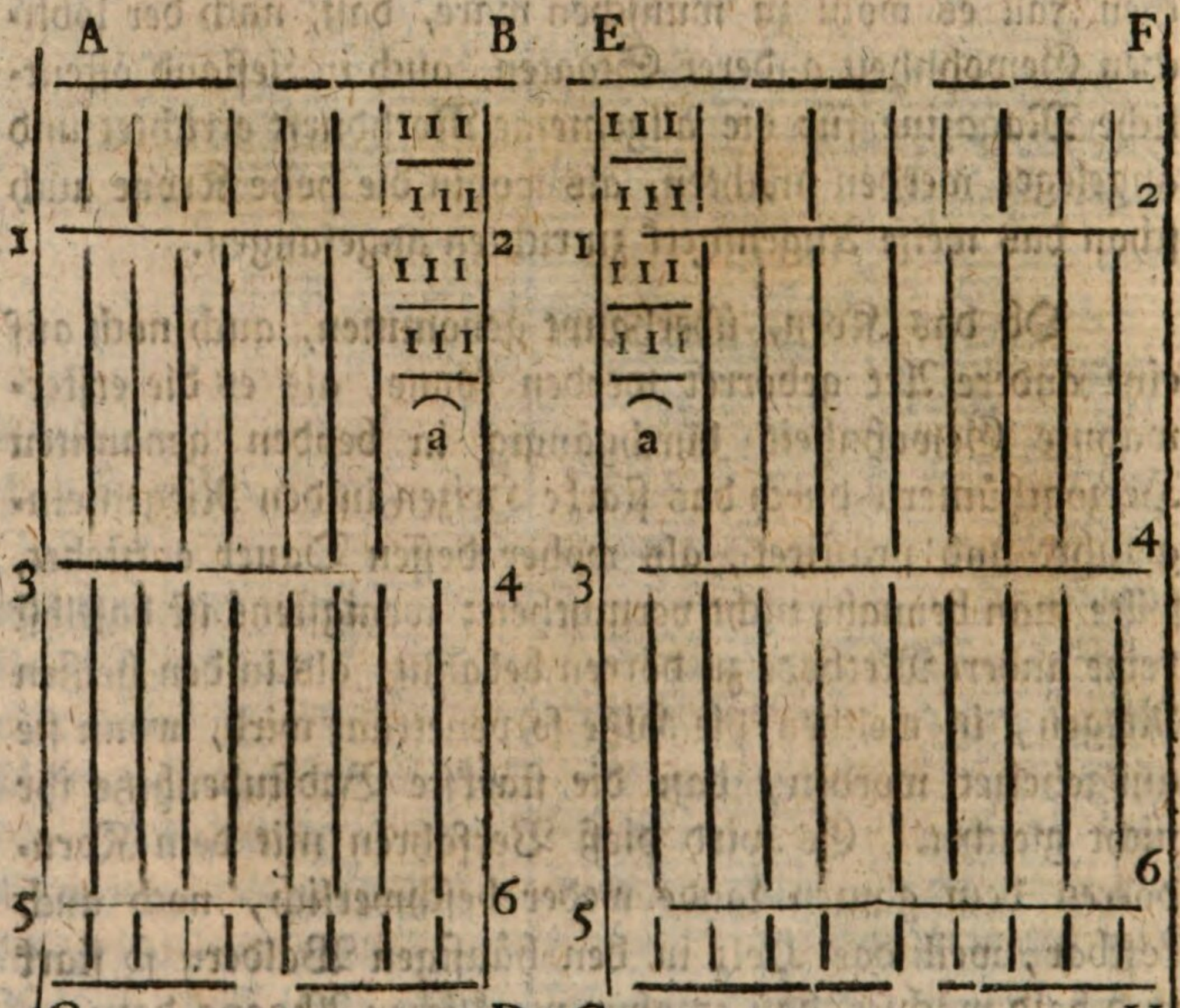
Es sind demnach die gewöhnlichen Vorrathshäuser auf dem Lande, welche in der dasigen Landsprache Kleeten heißen, ein Wort, das in unserer deutschen Sprache das Bürgerrecht gewonnen, solche Gebäude, welche von Holze errichtet, das ist, von übereinander gekatzten und mit Mooße in ihren Zwischenräumen verwahrten Balken, wohl gefüget werden. Man findet sie auf den mehresten Privat- und allen Krongütern hier im Lande, und es werden aus letztern die einquartirten Soldaten mit Mundprovision versorget, daß also in diesen für Rechnung der hohen Krone Rußlands jährlich nichts übrig bleibet, als was in derselben Stadtmagazinen aufbehalten wird. Der Privatlandmann hat auch selten Ursache, an einen Vorrath auf viele Jahre zu denken, weil Gottes gnädige und unverdiente Segenshand zu selten allgemeinen Mißwachs entstehen lässet, auf welchen Fall es wohl zu wünschen wäre, daß, nach der löblichen Gewohnheit anderer Staaten, auch in Liefland öffentliche Magazine für die allgemeine Nothdurft errichtet und angeleget werden möchten, als wohin die hohe Krone auch schon das weise Augenmerk zu richten angefangen.

Ob das Korn, überhaupt genommen, auch noch auf eine andere Art gedörret werden könne, als es die erstererwähnte Gewohnheit durchgängig in beyden genannten Herzogthümern durch das starke Heizen in den Riegen eingeführt und prästiret, als woher dessen Dauer entstehet, sollte man beynahe nicht vermuthen; wenigstens ist daselbst keine andere Methode zu dörren bekannt, als in den heißen Riegen, in welchen die Hitze so penetrant wird, wenn sie ausgeheizet worden, daß die stärkste Badstubenhitze ihr nicht gleichet. Es wird dieß Verfahren mit dem Korndörren dem ganzen Lande weder beschwerlich, noch auch kostbar, weil das Holz in den häufigen Wäldern so stark und bald wächset, daß es ohne merklichen Abgang dazu gebrau-

brauchet werden kann, daher diese Art zu dörren im ganzen deutschen Reiche, ja ich wollte wohl sagen, in ganz Europa nicht einzuführen wäre, weil man das sparsame Holz in andern Ländern weit besser nutzen kann.

Nur ein Weg, es nachzumachen, bliebe für den Holzmangel übrig, wenn man entweder statt des Holzes mit Torf oder Steinkohlen das Korn zu dörren suchte; mit ersterem hat man aus Noth an solchen liefländischen Gegenden, wo Mangel am Holze gewesen, den Versuch mit Nutzen gemacht, letzteres hat man nicht versuchen können, weil der liefländische Boden keine Steinkohlen wissentlich führet, und man nach diesen noch gar nicht gegraben.

Grundriß und Beschreibung einer liefländischen Riege, in welcher das Korn gedörret und gedroschen wird.



A. B. E. F. H. G. K. I. D. C. ist das ganze Gebäude, dergestalt von Holze errichtet, daß ein Balken auf den andern gefatzet, und dazwischen mit Mooße beleget wird, um die Wärme zu erhalten, daß sie nicht verfliege. Diese Riegen werden gar zu selten von Steinen aufgemauert, weil die hölzernen sich dazu bequemer finden lassen.

A. B. C. D. und E. F. G. H. sind die beyden warmen Riegen von 5 Faden hiesigen Maaßes im Quadrate, deren Fußboden mit Leimen oder Thon beschlagen, und wie eine glatte Diele durch heftige Schläge mit platten hölzernen Hammern geebnet wird, die man ganz trocken werden lässet.

B. E. I. K. ist die Dreschtenne, deren Estrich auf gleiche Art mit Leimen oder Thon wohl verschlagen, und an den Wänden durch meßingene Scheibenlampen erleuchtet wird, um die Dunkelheit in der Nacht für die Drescher zu erhellen, weil gedörretes Korn in Liefland allezeit des Nachts gedroschen wird. Die Tenne hält in der Länge bey B. I. und E. K. 6½ Faden, und bey B. E. und I. K. 5 Faden in der Breite, hat gar keine Bedeckung zur Lage oben, sondern stehet daselbst so frey offen, daß man das Strohdach, damit die ganze Riege gedecket wird, von innen herauf rein sehen kann, und es wäre auch die Oberlage ganz von keinem Nutzen.

D. I. G. K. ist die so genannte Windkammer, hat zwischen diesen buchstäblichen Einschlüssen in dreyen Wänden drey große gedoppelte Thüren, das Korn zu windigen, welches mittelst eines aufgehenkten großen und weiten bastenen Siebes geschiehet; diese drey Thore mit Flügeln sind dazu, daß, wenn etwa eben auch an der großen doppelten Thüre in der Wand zwischen B. und E. kein Wind sich ereignete, doch vor dieser gewindiget werden könne.

a. a. sind die beyden Oefen von Feldsteinen und Thon gemauert, stehen tief, und weit über Mannslänge, in der

Erde, damit beym Einheizen die Flamme keine Entzündung irgendwo verursacht, und geben die Hitze, deren Grad nicht zu bestimmen, weil sie immediate aus der ersten Hand kömmt, und einer Gluth gleichet, nicht aus physicalischen Gründen, sondern aus Baurengewohnheit.

Die ganze Riege enthält die Höhe von 22 über einander gefügten Balken, und hat eine jede warme Riege, in welcher drey kleine Fenster mit Schlägen, aber ohne Glas, in dreyen Wänden stehen, eine Oberlage von runden dichten Balken, welche mit Mooß, und darauf mit einer dicken Lage von Erde versehen, um die Hitze nicht heraus zu lassen; in der Wand neben dem Ofen ist in jeder warmen Riege eine niedrige schmale Thüre zu gleichem Zwecke, aus welcher das gedörrte Korn zum Dreschen hinaus auf die Tenne geschoben wird.

In jeder warmen Riege, von der Höhe des Fußbodens an, welcher von Thon, und bis an den ersten Fundamentsbalken reichet, etwa bis an den achten oder neunten Balken gerechnet, je nachdem diese stark oder schwach zum Bau genommen worden, gehen drey Queerbalken durchaus in den Wänden, bezeichnet mit 1, 2, 3, 4, 5, 6. Auf diesen ruhen etwa 12 bis 15 dünnere Balken, eines starken Armes dicke, auf welchen das Korn im Stroh zu stehen kömmt, mit den Aehren in die Höhe gekehret, das zu jedesmaligem Dreschen in einer Nacht aufgesteckt wird. Die Enden dieser dünnen Balken stoßen nicht ganz an die nächsten Wände, sondern stehen deshalb eine vollkommene Hand breit davon ab, damit man sie auf den dreyen Queerbalken hin und her schieben könne, so wohl beym Kornaufstecken, als auch währendem Dörren, da sie denn so weit auseinander stehen, daß das Korn dennoch darauf ruhen, und der Riegenheizer, wenn das Korn etwa naß vom Felde eingesteckt werden müssen, weil man in Liefland selten Kornscheunen anlegt, um daraus lange zu dreschen, sondern mit dem Dreschen bald fertig zu werden sucht, das Korn mit

Stan-

Stangen durch einander stöhren, und die Hitze es egal durchziehen könne.

Man legt in jede warme Riege von beschriebener Größe 8 bis 10 liefländische Arbeitsfuder, davon der Wagen so groß ist, daß auf jeden 60 Bunde oder Garben geladen werden. In ein Paar Tagen pflegt jede Riege Korn zum Dreschen bereitet zu seyn, nämlich jede warme Riege, darinn 10 Fuder aufgesteckt worden, und es werden da zu Lande vier solche einzelne warme Riegen voll Korn in der Woche, nämlich Montags, Dienstags, Donnerstags und Freytags, allezeit in der Nacht gedroschen. Große Güter haben auch mehrere dergleichen Gebäude zum Dreschen, oder solche Riegen, um desto zeitiger auszudreschen.

Es ist nicht eigentlich zu bestimmen, wie viel Lof Korn, riegisch Maaß, deren 2 gegen 3 deutsche Scheffel gerechnet werden, aus jeder in einer Nacht gedroschenen Riege zur Ausbeute fallen, je nachdem das Getreyde auf dem Felde gut oder schlecht gestanden; gemeiniglich aber geben 8 Fuder 12 bis 16 Lof, 10 Fuder bis etliche 20 Löfe, an einigen Orten dieser Herzogthümer auch bis 30 Löfe Korn oder Roggen ꝛc.

* *

Funfzehnter Artikel.

Mittel, das Bier den Sommer über und einige Jahre lang zu erhalten, ohne daß es sauer werde.

Nicht nur die Bierbrauer, sondern überhaupt alle diejenigen, welche Bier trinken, müssen es sich im Sommer sehr oft gefallen lassen, entweder sauer Bier zu trinken, oder sich dieses Getränkes auf eine Zeitlang gar zu enthalten, welches denen, die daran gewöhnt sind, und sich mit dem Wasser nicht vertragen können, eine nicht geringe Beschwerde verursachet. Um diesem Uebel vorzubeugen, darf man sich nur des folgenden Mittels bedienen, so wird man das Bier nicht nur den Sommer hindurch, sondern noch länger allezeit gut und wohlschmeckend aufbehalten können.

Es ist bekannt, daß in den ägyptischen und arabischen Wüsten der mit dem Winde fortgetriebene Flugsand sich oft zu großen Bergen zusammen häufet, und die Reisenden überdeckt und begräbt, so, daß sie im Sande ersticken, und viele Jahre hernach, wenn der Sand von solchen Stellen wieder weggewehet wird, ganz unverweset und stehend, als wenn sie lebten, gefunden werden, da denn ihr Fleisch hart und in eine Mumie verwandelt worden. Es ist auch bekannt, daß eine Blume für der Verwesung bewahret werden kann, wenn sie mit feinem trockenen Sande überstreuet und bedeckt wird. Hierdurch ist man auf die Gedanken gebracht worden, daß das Bier vielleicht eben auf diese Art verwahret werden könne. Man hat die Versuche angestellt, und gefunden, daß sich das Bier auf diese Art nicht nur den Sommer über, sondern noch länger gut erhalten

läßt, und folglich kann man dieses Mittel nicht als ein bloßes Project, sondern als bewährt anpreisen.

Wenn man das Bier fassen will, so müssen natürlicher Weise die Tonnen vorher wohl gereiniget werden, welches am besten geschiehet, wenn selbige halb mit Wasser gefüllet, und nachhero durch den Spund geglühete Feldsteine hinein geworfen werden, wodurch den Fässern aller Geschmack benommen wird. Alsdann lässet man sich in dem Keller oder in Kammern, wo die Sonne nicht hinein scheinet, eine Lade oder Kiste von Brettern machen, so groß, daß einige Tonnen, oder so viel man deren aufbewahren will, darinn liegen können. Unter jede Tonne legt man zween Steine, einen forn, den andern hinten, und zwischen den Tonnen auch einen Stein, damit sie einander nicht berühren können; an allen Seiten müssen sie auch eine gute Hand breit ab liegen. Wenn die Tonnen auf diese Art eingelegt, und mit Bier gefüllet, zugespündet und abgetrocknet sind, so nimmt man feinen und wohlgetrockneten Flugsand, und füllet die Kiste damit an, so, daß der Sand die Tonnen an allen Seiten einschließt, und eine Queerhand hoch über derselben stehet. Nach unten zu an der Kiste kann man eine oder zwo Thüren machen, durch welche der Sand ausläuft, oder schnell heraus genommen werden kann, wenn die Tonnen leer sind. Wenn an deren Statt wieder andere eingelegt werden, so kann man eben den Sand wieder zu deren Aufbewahrung gebrauchen. Bey Einlegung der Tonnen setzet man Hähne oder Zapfen in dieselben von der Länge, daß sie aus der Kiste heraus reichen, damit man das Bier ungerührt abzapfen könne. Oben auf der Tonne wird gleichfalls ein Zapfen mit einer Zwicke darinn gesetzet, wodurch man jedesmal, wenn man Bier abzapfet, einige Luft mäßig und vorsichtig hinein lassen kann. Nur muß man darauf sehen, daß der Sand ganz fein und wohl getrocknet sey.

Man hat sonst verschiedene Mittel, das Bier zu erhalten, die aber nicht alle den erwünschten Effect haben. Man soll nämlich einige Feldsteine in eine Tonne legen, wenn das Bier gefasset ist, und alle Tage frisches kaltes Wasser in einem Gefäß unter den Zapfen. Andre wollen, man solle das Bier den Sommer über in Steingefäßen haben, die auch mit flachen Steinen vermacht und bedeckt wären, da man denn kleine Tonnen nöthig hätte, welches aber sehr kostbar seyn würde. An einigen Orten Deutschlands und Frankreichs läßt man ein Kraut vom Felde pflücken, welches bey den Botanikern Geum, und in den Apotheken Caryophyllata lutea heißt. Es trägt gelbe Blumen, und wenn die Blüthe abgefallen ist, so bleibt ein runder zackichter Knopf, wie ein kleiner Gallapfel, übrig; die Wurzel riecht fast wie Nelken. Diese Wurzel nimmt man kurz vor Johannis auf, spaltet, trocknet sie, und legt sie hernach in Beutel eingenähet in die Tonnen.

* *

Sechzehnter Artikel.

Abhandlung vom Schotendorne oder der Acacia.

(Aus dem Französischen.)

Die Acacia oder der Schotendorn * ist erst seit hundert Jahren in Frankreich gemein, wo man ihn zuerst aus America erhalten hat. Seine Eigenschaften sind daher meist noch unbekannt; gleichwohl ist gewiß, daß er ein sehr nützlicher Baum ist, der außerdem auch viele Annehmlichkeiten hat.

Dieses Gewächse wächst sehr hoch; es trägt im Frühjahr große Sträuße von weißen Blumen, die einen sehr lieblichen Geruch haben, dessen Düfte sich weit umher verbreiten. Auf diese Blumen folgen Schoten, die aus zween Theilen zusammen gesetzt sind, und einen Saamen enthalten, der immer schwärzer wird, je mehr er zu seiner Zeitigung gelangt. Die in der Sonne getrocknete Blumen, wenn das darüber geschüttete Wasser als ein Thee getrunken wird; stärken den Magen und die Nerven, und sind gegen die Blähungen gut. Die vom Holze abgezogene erste Schaale hat den Geruch und Geschmack des Süßholzes.

Dieser

* Die lateinischen Namen dieses Gewächses sind: Pseudo-Acacia; Robinia aculeis geminatis; Acacia americana siliquis glabris. Deutsch heißt es auch: der stachlichte americanische Erbsenbaum, mit weißen wohlriechenden Blumensträußen, und dunkelbraunen breiten und glatten Schoten.

Dieser Baum schiebt seine Wurzeln oben auf der Fläche der Erde hin; welches die Ursache ist, daß er sich leicht auf eine Seite senket, wenn man ihn nicht bey Zeiten mit Pfählen versieht, um ihn gegen den Westwind zu verwahren, der ihm sehr entgegen ist. Man muß diese Bäume an Orte pflanzen, wo sie so viel möglich gegen Westen Schirm haben; bey denen in der Baumschule aber ist diese Vorsicht nicht nöthig.

Die Acacia macht einen ganz artigen Schatten, der sich immer vom Frühjahr an bis in den Augustmonat vermehrt, so, daß die Blätter in einem jeden Monate ein neues Grün bekommen, und doppelt so stark werden, als im May. Der Baum wird immer dichter, je nachdem die Hitze zunimmt; da hingegen andere Bäume in der großen Hitze dünner werden. Eben deswegen ist das warme und leichte Erdreich unter allen das bequemste, um Acacien zu pflanzen. Gleichwohl ist sie kein Gartenbaum, welcher in der Annehmlichkeit des Schattens einer Linde oder wilden Castanie beykömmt: er hat aber verschiedene mehr solide und wesentlichere gute Eigenschaften, als diese weißen Hölzer, die zu nichts, und nicht einmal zum Brennen taugen, wenn sie ausgerissen sind.

Der Stand gegen Mittag ist ihm nicht der günstigste, weil er Erfrischung nöthig hat, und die allzu große Hitze durch den kühlen Nordwind gemäßiget werden muß. Wenn diese beyden Stücke zusammen kommen, alsdann giebt es keinen Baum, welcher mehr Holz treibt, und früher blühet. Unerachtet sein Hol eben so hart ist, als das von der Eiche, so wächset es doch in Einem Jahre so viel, als Eichenholz in fünf Jahren.

Da man gar oft Acacien siehet, so kennet jedermann ihre äußerliche Gestalt: aber die wundernswürdigen Eigenschaften dieses Baums weis man nicht. Man hat unterlassen, ihn zu pflanzen, und erst seit einiger Zeit trägt man

Belie-

Belieben, ihn zu ziehen: niemand jedoch thut es in der Absicht, einen jährlichen Nutzen davon zu ziehen; ja man glaubt nicht einmal, daß er Nutzen schaffen könne, und man begnügt sich, ihn ohne einige Sorge wachsen zu lassen, wie er will. So gar haben einige die schönsten Acacienbäume abhauen lassen, um sie zu verbrennen.

Um diesen Nachtheil abzuwenden, und die großen Vortheile bekannt zu machen, welche dieser Baum verschaffet, habe ich mich schuldig erachtet, die Entdeckungen und Bemerkungen öffentlich mitzutheilen, die ich desfalls seit mehr als vierzig Jahren gemacht habe.

Die Alten kannten diesen Baum nicht; daher konnten sie auch nichts davon sagen. Etliche der heutigen Schriftsteller haben seit der Zeit, als er nach Frankreich ist gebracht worden, etwas davon berührt; sie kannten ihn aber nur sehr obenhin, und haben uns nichts von seinem Nutzen gesagt; sie wußten nicht, daß man eine jährliche und beträchtliche Rente davon ziehen könnte.

Es ist gewiß, daß dieser Baum vom Saamen kömmt, indem man aus solchem die erste Acacie, die man in Frankreich gesehen, gezogen hat. Ich wollte aber nicht rathen, sich dieses Weges zu bedienen, weil er zu lang und zu ungewiß ist. Ich habe mehrmals gesäet, aber nicht ein einziges Stämmlein bekommen; und als ich andern Personen Saamen zugestellt hatte, versicherten mich diese, daß nichts daraus gekommen sey. Es ist verdrieslich, ein Jahr zu verlieren, und besser, daß man sichs etwas kosten lasse, um junge Würzlinge zu einer Baumschule zu kaufen; denn die Acacia kann durch Schnittlinge nicht fortgepflanzt werden. Dieser Weg ist der kürzeste und sicherste; und nur diejenigen ziehen sie aus Saamen, welche mit Bäumen handeln; andere Liebhaber fahren besser, sie in Pflanzen zu kaufen. Es ist mit diesen Bäumen wie mit den Weinstöcken; diese kommen gar wohl aus Saamen, aber niemand

mand säet selbige. Durch den Weg der Würzlinge und Wurzelausschläge sie zu vermehren, wird der Endzweck eben so gut, als mit Schnittlingen, erreicht.

Wenn ihr diese Bäume pflanzen wollt, so kaufet Stämme von zwey Jahren, in so fern ihr sie an ihre bleibende Stelle zu setzen gedenkt; von Einem Jahre aber, in die Baumschulen. Die zweyjährigen wurzeln besser an, als die dreyjährigen, welche nicht gern anwachsen, sondern oftmals verkümmern. Man muß nicht sparen, um recht gerade und starke zweyjährige Stämmlein zu bekommen. Ich habe oft erfahren, daß die von zwey Jahren viel stärker treiben, und in zwey Jahren weit größer werden, als die dreyjährigen.

Es ist nicht leicht ein Eigenthümer, der nicht ein Plätzchen hätte, wo er Acacien ziehen kann. Ungeachtet dieser Baum in warmen Ländern und leichtem Boden vorzüglich gern wächset, so kömmt er doch auch in lettichtem Erdreich fort, wofern nur nicht die obere Fläche der Erde allzu fest ist. In den Thälern, worinn die Hitze sich fängt, gedeihet er nicht. Ob er gleich den starken Wind nicht leiden kann, so muß man ihn doch an einen luftigen, und vornehmlich solchen Platz bringen, der gegen Norden offen ist.

In der Baumschule muß man sie auf alle Seiten hin fünf Schuhe weit von einander pflanzen.

In größern Pflanzungen aber müssen sie auf allen Seiten 15 Schuh weit von einander ab stehen. Ungefähr hundert Stücke muß man auf einen Morgen haben. Man muß die untersten Aeste wegschneiden, um den Baum in die Höhe zu ziehen, und ihm einen schönen Stamm und Krone zu verschaffen.

Dreymal im Jahre muß man ihn behacken, aber nur auf der obern Fläche der Erde, damit man den Wurzelaus-

zelausschlägen keinen Schaden thue. Man muß sich nicht begnügen, diese Arbeit nur um die Stämme der Bäume herum zu verrichten, sondern man muß alle Erde zwischen den Bäumen eben also bearbeiten. In kurzem wird man einen sehr reichlichen Ersatz der angewandten Kosten und Mühe bekommen. Am Ende des zweyten Jahres kann man die Stämmlein aus der Baumschule nehmen, die besten in die Plantagen versetzen, von den kleinern aber eine Baumschule an einem andern Orte anlegen.

Die, welche man in die Plantagen gebracht hat, werden am Ende des dritten Jahrs anfangen Schatten zu geben, und so gar einigen Nutzen abwerfen, weil man sie von einer großen Menge Aeste befreyen muß. Man soll ihnen nur die geradesten Aeste lassen, und alsdann werden sie zusehends wachsen. Es ist dieses der Baum, der das meiste Vergnügen und den größten Vortheil auf Erden verschaffet, welcher darinn besteht, daß man seiner genießen kann. Man wünscht immer, daß die Bäume, welche man gepflanzt hat, recht geschwind wachsen möchten, und daß die äußerliche Gestalt, so man einem Gute, das man liebet, selbst gegeben hat, recht bald zu ihrer Vollkommenheit gebracht werden möge.

Das Holz der Acacien ist in seiner Vollkommenheit, giebt vieles Vergnügen und ansehnlichen Nutzen schon mit dem zehenten Jahre, und so gar mehr als eine Eiche in dreyßigen, indem die Acacien in zehen Jahren fünf Erndten an Stangen geben, wogegen eine Eiche nur einmal gehauen werden kann. Man zieht auch einen großen Nutzen aus den Wurzelausschlägen, welche alle Jahre hervor treiben, wie ich weiter unten ausführlicher melden werde.

Wenn man die Acacien anpflanzet, so muß man die Erde um sie herum wohl zusammen treten, weil sonst die Luft ganz leicht zu den Wurzeln dringen, und sie bald austrocknen würde; denn dem Vertrocknen sind sie sehr unter-

worfen. Man muß, so viel es möglich ist, den Baum an dem nämlichen Tage, da er ausgerissen worden ist, pflanzen, längstens am nächstfolgenden Tage, wofern man nicht wagen will, seine Mühe und Kosten zu verlieren. Solchemnach müssen die Löcher bereits gegraben, und die Erde herbey gebracht seyn, ehe man die Stämmlein ausgräbt. Viele Leute haben ihre Pflanzungen nicht zum Stande bringen können, weil sie diese Vorsicht unterlassen, und eine Erde und Gegend erwählt hatten, die nicht für diese Bäume taugte.

Man muß den Fuß des Stamms im Frühjahr ein wenig entblößt halten. Wenn man ihn das erstemal behacket, so läßt man ihn zudecken.

Wenn die Bäume mit aller dieser Vorsicht gepflanzt sind, hat mich die Erfahrung gelehret, daß es dreyerley Arten giebt, um Nutzen davon zu ziehen. Dieses hat mich bewogen, jedermann aufzumuntern, solche Bäume zu pflanzen, damit sie allenthalben gemein werden, und dem ganzen Lande ein allgemeiner Nutzen dadurch zugehen möge.

Die Erfahrungen, die ich gemacht habe, sind so erstaunlich, daß ich mich nicht verwundern würde, wenn viele Personen denselben keinen Glauben beymessen wollten. Ich beziehe mich aber auf die Erfahrung, die ein jeder selbst davon machen wird.

Ich halte dafür, daß man gegenwärtige Schrift nur in der Maße wohl aufnehmen werde, als man immer mehrere Ueberzeugung erlangen wird, daß das, was ich von der Acacia berichte, seinen guten Grund hat. Dermalen begnüge ich mich, die rechte Art zu zeigen, um sie zu ziehen, damit man einen jährlichen Nutzen davon haben möge. Dieses muß voraus gehen, wenn man selbst Versuche machen will, und ein jeder muß dasselbe genau beobachten, wenn er nicht seine Zeit und Kosten verlieren will, als welches gemeiniglich auf alle Zeit abschreckt.

Man

Man muß sich aber solches nicht so schwer vorstellen. Der Baum kömmt fast von sich selbst fort, wenn er die Erde und den Sand findet, welche für ihn geschickt sind.

Man hat dreyerley Arten, die Acacien zu bauen. Die erste ist die einfachste und gemeinste. Sie besteht nur darinn, daß man den Baum von Zeit zu Zeit rings herum behacke, und ihn von selbst wachsen lasse, um im Frühjahr seinen Schatten und den guten Geruch seiner Blüthen zu geniessen. Nach 15 bis 20 Jahren giebt er einen hohen Stamm.

Lässet man die Acacia von selbst wachsen, so kostet sie zwar nichts, sie giebt aber auch alsdann keinen jährlichen Nutzen, als welchen sie nur in dem Falle schaffet, wenn sie groß genug ist, um Pfosten daraus zu machen. Sie ist so hart und so stark als die Eiche, daher die daraus gemachten Pfosten nach 40 bis 50 Jahren noch so gesund sind, als wenn man sie eben verzimmert hätte. Wenn der Baum zwar dick, aber doch nicht lang genug ist, um Pfosten daraus zu machen, so läßt man ihn zu Ringelholz oder zu Dielen schneiden. Wenn jenes wohl vierkantig ist, so dient es zu allerley Zimmerwerk, auch zu Böden und Täfelwerk. Die Drechsler machen artige Sachen daraus.

In Ansehung der Dielen ist zu merken, daß je älter die Bäume, desto dauerhafter und härter sind sie, und desto mehr Adern haben sie, welche ihre größte Schönheit ausmachen. Man braucht sie zu allerley Tischlerarbeit. Das Holz wird roth, wenn es alt wird, und gleichet ziemlich dem Holze, das man aus den Inseln bringt. Es ist wahr, daß es leicht reißet, man muß aber wissen damit umzugehen.

Wenn die Acacia in einem ihr dienlichen Boden wohl angewachsen ist, so kömmt sie öfters so geschwind fort, daß man in zehn Jahren Dielen, 9 bis 10 Zoll breit, daraus schneiden kann.

Ich kann mit Wahrheit versichern, daß ich im Jahre 1730 ein Dutzend Acacien gepflanzt habe, die ich schon im Jahre 1740 abhauen ließ. Ich ließ allerley Hausgeräthe daraus machen, und diese Bäume schlugen mit solcher Kraft wieder aus, daß ich sie im Jahre 1750 zum zweyten mal hauen ließ, und den nämlichen Nutzen davon zog. Sie sind dermalen wieder groß genug, um allerley Geräthe daraus zu machen. Es ist kein dauerhafteres Holz, als dieses; und ich bin versichert, daß es hierinn weder dem Nußbaum, noch der Eiche etwas nachgiebt. Da dieser Baum gar nicht bekannt war, so konnte man keine längere Erfahrungen davon machen. So viel ist gewiß, daß ich vor zwanzig Jahren Schränke und Stühle daraus habe machen lassen, welche itzt schöner sind, als am ersten Tage. Man muß Achtung geben, daß die Handwerksleute uns nicht betrügen, die besten Dielen behalten, und die Arme der Stühle nur von den Aesten der Acacia machen, welche gar nicht lange dauren werden, da sie den Würmern unterworfen sind.

Die zweyte Art, die Acacien zu bauen, ist, daß man ihnen, wenn sie drey Jahre alt sind, den Kopf stümmelt. Im Monat May sieht man schon nicht mehr, daß solches geschehen ist. In zween Monaten haben sie wieder Aeste getrieben, welche, da sie dichter wachsen, mehr Schatten geben, als vorher. Hievon wird die Krone viel schöner und runder, und der Stamm des Baums nimmt desto mehr zu. Zwar bekömmt durch dieses Abköpfen die Höhe des Stammes ihr Ziel, da hingegen sie, wenn man sie in Freyheit aufschießen läßt, durch beständiges Wegschneiden der untersten Aeste zu beliebiger Höhe gebracht werden kann: allein, ich setze für itzt die Annehmlichkeiten dieses Baums bey Seite, da es nur darum zu thun ist, Nutzen davon zu ziehen. Man muß ihn nothwendig abköpfen, wenn man Weinpfähle davon haben will, welches der einzige Endzweck ist, den ich vor mir habe.

Man hat so viele Weinberge in dieser Provinz * gepflanzt, daß es zu verwundern ist, daß auf die Nebendinge des Rebenbaues so wenig Bedacht genommen wird. Die Pfähle sind eins der Hauptstücke davon, und zwar solche, welche die Kosten des Baues am meisten vermehren. Ohne die Pfähle können sich die Reben nicht erhalten, noch die Trauben jemals zu einer vollkommenen Zeitigung kommen. Nur gewisse Gattungen Rebenstöcke, die aber in gar geringer Anzahl sind, können ohne Pfähle gezogen werden.

Der Mangel und der hohe Preis der Pfähle hat viele Leute bewogen, sich alle Mühe zu geben, um Pfähle zu bekommen, sie möchten nun seyn, von welcher Art sie wollten. Man ist so gar darauf verfallen, das Holz der Schießbeeren (Schwilken, sambucus aquatica) zu diesem Gebrauche anzuwenden. Man hat Heyden umgebrochen, um Forlen darauf zu säen; andre ziehen weiße Maulbeerbäume; man pflanzt Eschen, Erlen und andre Wasserbäume, um Weinpfähle zu haben; aber noch ist es niemand eingefallen, Acacien zu diesem Zwecke zu bauen. Nur Wenige wissen, daß man solche Pfähle von ihnen ziehen kann, daß sie deren viele geben, und daß außer der Acacia kein Baum ist, welcher derer in so hinlänglicher Anzahl giebt. Die Pfähle von Schießbeerholze, welches aber nur in Sümpfen und Morästen fortkömmt, sind zwar gerade und leicht, sind aber so vielen Zufällen unterworfen, daß alle Jahr eine große Anzahl derselben verdirbt, welches ihren Preis um so stärker erhöhet, als man ihrer, bey der immer zunehmenden Anpflanzung der Weinberge, mehrere brauchet. Die Ursache, welche diese Art Pfähle allezeit in hohem Preiße erhalten wird, ist, daß sie gar nicht dauren; denn das Wasser ist ihr Element, und so bald sie davon getrennt sind, werden sie faul, und verderben. Die Pfähle von Forlen haben zwar sehr gute Eigenschaften; sie sind leicht, eben und

* Der Verfasser redet von der Provinz Guienne.

gerade, und die Reben können daran sehr hoch gezogen werden; sie dauren viel länger, als die von Schießbeeren, aber sie brechen gar leicht bey ihren Knoten, wenn man sie spitzet; und da man sie an Orten pflanzet, welche von den Flüssen entfernt sind, so ist ihre Fracht zu kostbar. Ihr größter Fehler aber ist, daß, wenn man sie auf der Wurzel abhauet, sie nicht wieder ausschlagen. Die Forlen wachsen zwar auf dem dürresten Boden, und erlangen daselbst eine erstaunliche Höhe: allein, der erwähnte Fehler, daß sie nach dem Hiebe nicht wieder ausschlagen, verursachet, daß sie niemals einen allgemeinen Vortheil verschaffen werden. Weinpfähle von weißen Maulbeeren sind zwar gut, und dauren lange: allein, der Baum muß zu lange wachsen, bis er Pfähle giebt, und er kömmt nicht allenthalben gleich gut fort. Die meisten, so sich mit deren Pflanzung abgegeben haben, sind darüber verdrüßlich geworden. Die Pfähle von der Esche sind zwar gut, aber sehr rar. Die Pfähle von der Acacia hingegen haben alle gute Eigenschaften der übrigen, und gleichwohl nicht die Fehler derselben. Die Acacia kömmt in den heißesten und unfruchtbarsten Ländern fort; sie wächset sehr geschwind, und je mehr man sie niederhauet, desto stärker schlägt sie aus, und vermehrt sich; eine Eigenschaft, die nur sie ganz allein besitzet.

Die Pfähle von der Acacia sind viel härter, als die von den Forlen, und folglich härter, als die von Schießbeeren. Sie beugen sich und zerbrechen nicht, als nach langer Zeit. Sie sind gerader, und sehr leicht, wenn sie dürr sind; man findet sie nach 5, ja wohl sechs Jahren, noch eben so ganz und lang, als sie zu der Zeit waren, da man sie zum ersten mal einsteckte. Dieses rühret von der ganz besondern Eigenschaft her, vermöge welcher sie in der Erde nicht verfaulen, als nach einem vier- bis fünfjährigen Gebrauch; und dieses allein ist schon ein großer Vortheil. Man braucht sie nicht zu spitzen, noch zu verändern, wo-

durch

durch manches Tagelohn erspart wird. Man könnte sie die ewigen und unvergänglichen Pfähle nennen. Ich habe ihrer ausgezogen, die schon lange gestanden, und sie sind nicht schlechter als vor zehn Jahren. Sie sind fest wie Eisen, und ein solcher Pfahl mit zwo Spitzen würde ein gefährliches Gewehr seyn.

Mehr brauchte ich nicht zu sagen, um zu zeigen, wie vortheilhaft es sey, Acacien auf die Art zu ziehen, daß man Weinpfähle daraus haben kann. Diese zweyte Art, sie zu bauen, wird weit mehreren Nutzen abwerfen, als die erste. Wenn dieser Baum gestümmelt ist, wird er mit so großer Kraft Aeste schieben, daß sie schon in Einem Jahre in kiesigtem Boden zu Pfählen tauglich seyn würden. Aber man muß sie zu mehrerer Stärke kommen lassen. Die zweyjährigen Pfähle werden von drey Gattungen seyn. Einige werden 2 Zoll dick, und funfzehn bis sechzehn Schuh lang seyn. Diese werden ausgesondert, um zu den hohen Weinbergen und zu Baumpfählen gebraucht zu werden. Die mittlern dienen zu dem, was man in unserer Provinz Gahete nennt; und die geringsten sind wie der Friquet, aber weit besser und unendlich dauerhafter.

Ich habe gesagt, daß man aus dem Stamme des Baums starke Pfähle bekommen könnte, die besser sind, als die von Eichen und Castanien. Gewiß ists, daß sie sehr gut seyn würden: allein, es wäre Schade, das Holz der Acacia hiezu zu verwenden, weil man einen größern Profit haben kann, wenn man den Stamm des Baums zu Dielen, und hernach zu allerley Tischlerarbeit verbrauchet. In zehn Jahren kann man sich schon Acacien genug zu allerley Gebrauche gezogen haben. Ein jeder wird sich ihrer auf die Art bedienen können, wie er glaubt, den meisten Nutzen daraus zu ziehen. Je älter ein Baum ist, desto mehrere Stangen giebt er, und desto weniger wächset er in der Dicke und Länge.

Man hat nicht nöthig, die Acacienpflanzungen mit Gräben zu umgeben, denn sie fürchten nichts, und sind keinem Unfall unterworfen; keine Art eines Gewürmes hängt sich daran; kein Thier kann sie beschädigen, denn die Natur hat sie mit einer Menge spitziger Stacheln versehen, die sie vor der Gefräßigkeit der Thiere bewahren. Außerdem ist der Stamm so hoch, daß kein Thier hinan reichen kann. Kein Raubvogel nahet sich ihm, um sein Nest darauf zu machen. Niemals findet man Schlangen oder Kröten unter den Acacien, und man kann ohne Furcht unter ihrem Schatten ruhen. Eben deswegen pflanzt man sie in den Städten vor die Häuser, und machet Lauberhütten daraus. Weil das Holz sehr hart ist, so können die Ungeziefer, welche man Tures nennet, und unter diesen diejenigen, so Queyrotes heißen, es nicht beschädigen, so, daß eine Acacia, sie stehe in welchem Alter sie wolle, allezeit gesund ist. Das Regenwasser bringt ihr keinen Schaden, und verfäulet sie nicht; sie ist der einzige Baum, welcher gegen diese Zufälle Sicherheit hat. Man weis, daß dieses einer der größten Fehler der alten Eichen ist.

Das Wort Acacia kömmt von dem Griechischen ἀκακία her, welches Cicero übersetzet: animus terrore liber, ein unerschrockener Mensch, ein von Furcht befreyetes Herz. Dieses hat man auf die Acacia angewandt, welches so viel heißt, als ein Baum ohne Uebel. Man hat ihm diesen Namen gegeben, weil, wie gesagt, ihm kein Ungeziefer oder Thier schaden kann, und weil er allezeit gesund und ohne Fehler ist.

Nur, wenn man sie zuerst pflanzt, muß man um sie her eine kleine Verwahrung machen, damit das Vieh nicht zu ihnen eindringen könne. Dieses würde ihnen mehr durch seine Füße, als durch das Abbeißen schaden.

Endlich hat man noch eine dritte Art, die Acacien zu bauen, welche ich den beyden ersteren vorziehe, und darinn besteht,

besteht, daß man, an Statt den Baum zu stümmeln, ihn, so bald er seine drey Jahre hat, auf der Wurzel abhauet; denn dieses giebt einen jährlichen und weit beträchtlichern Nutzen, wie ich beweisen werde.

Es ist wahr, daß man alsdenn auf den Vortheil Verzicht thun muß, mit der Zeit aus dem Stamme des Baums denjenigen Nutzen zu ziehen, von dem ich geredet habe: aber man wird sich dafür in ganz kurzer Zeit schadlos gehalten sehen; denn die Pfähle, so auf der Wurzel gewachsen, sind weit besser, als die von den Aesten; der Stümmel hat weit mehrere Stärke, wenn man ihn auf der Wurzel abgehauen hat; er treibt weit mehrere Schößlinge, die Wurzeln breiten sich mehr aus, und geben eine Menge von Ausschlägen, woraus man entweder Pfähle macht, oder die man anderwärts hin verpflanzet. Der Fortgang ist so wundernswürdig, daß man ihn selbst gesehen haben muß, um ihn zu begreifen.

Als ich vor einigen Jahren eine Acacia, welche auf der Mitte eines Feldes stund, auf der Wurzel abhauen ließ, trieb der Stumpf so viele sich weit verbreitende Wurzeln, daß mehr als 500 Ausschläge heraus kamen, die ich im folgenden Jahre als Bäumlein in eine Baumschule brachte.

Der große Vortheil, den ich hieraus zog, veranlaßte mich, noch 30 Stücke auf der Wurzel abhauen zu lassen, welche ich in einer Allee gepflanzt hatte. Es kamen mehr als 6000 Ausschläge heraus. Im zweyten Jahre erhielt ich 10000 Weinpfähle, und verkaufte 2000 Acacien. Dieses sind zuverläßige Ereignisse, welche allen meinen Nachbarn bekannt sind. Es wird nur ein halber Morgen Landes damit eingenommen.

Diese, nebst einigen folgenden Erfahrungen, hat mich überzeugt, daß, wenn ein ganzer Morgen, der nach dieser Art mit Acacien bepflanzt ist, in 2 Schläge eingetheilt

wird, er alle Jahre 10000 Weinpfähle, außer einer unendlichen Menge von jungen Pflanzen geben würde, um entweder die Baumschulen zu erweitern, oder sie zu verkaufen, welches wenigstens 200 Livres einbringen würde, ohne fast etwas darauf zu wenden. Ein Morgen Waldung, Weinberg, und so gar Wiesen, würde nicht halb so viel einbringen.

Man muß bemerken, daß, als ich alle diese junge Schößlinge ausriß, ich das Land sehr wohl umbrechen ließ, indem ich willens war, einen Weingarten daselbst anzulegen, welches ich auch im folgenden Frühjahre that. Ich hatte keine einzige Acacia auf der Oberfläche der Erde gelassen, und glaubte, daß durchaus keine Wurzel in dem Boden geblieben wäre. Es befremdete mich daher ungemein, als ich auf dem nämlichen Platze mehr als 6000 Acacien hervor kommen sahe; und was mir am wunderbarsten vorkam, war, daß mir nicht ein einziger Rebe ausblieb, sondern meine sämmtlichen Reben stark trieben, ungeachtet sie insgesammt mit jungen Acacien umgeben waren, welche ein wenig höher als die Reben sind, und dieselben gänzlich bedecken.

Seit der Zeit habe ich angemerkt, daß die Acacia eine große Sympathie mit allen Arten der Bäume in ihrer Jugend hat, und daß man davon eine Baumschule in einem Weinberge haben kann, ohne diesem im geringsten zu schaden. Dieses kömmt im Anfange befremdlich vor: allein, wenn man die Art dieses Baums und des Weinstocks in Erwägung zieht, alsdenn findet man die Ursache ganz natürlich.

Die Acacia schiebt ihre Wurzeln oben auf der Erde hin, und nährt sich von den Salzen der obern Fläche; sie sucht selbige weit vom Stamme des Weinstocks, und entzieht ihm diejenigen nicht, welche im untern Grunde sind. Es ist gewiß, daß man der Rebe oftmals die über der Erde austreibende Wurzeln wegnehmen muß, indem, je tiefer

sie eingewurzelt, desto stärker sie wird, und der Hitze der Sonne mehr widerstehet. Eben deswegen schaden ihr die jungen Acacien nicht, sondern bedecken sie vielmehr mit ihren kleinen Aesten.

Gleichwohl muß man sie nach 2 Jahren ausreißen; denn wenn sie länger darinn blieben, so würde der Schatten ohne Zweifel die Reben verdumpfen, die Wurzeln der Acacien würden zu stark werden, und die Weinstöcke mit der Zeit vertreiben.

Ich habe Acacien in einem Castanienwalde gepflanzt, und es kamen welche am Fuße der alten Stümpfe heraus, welche in dem ersten Jahre höher wurden, als die Castanien von drey Jahren. Die Acacien thun den Castanienbäumen keinen Schaden, und diese auch nicht den Acacien, welche sich zwischen ihnen eben so, wie anderwärts, vermehren.

Wer etwa an diesen erstaunlichen Erfolgen zweifelt, kann sich durch seine eigene Erfahrung davon überzeugen. Er wird sehen, daß ich die Sache nicht übertrieben habe.

Da dieser Baum zusehends wächst, und eine Menge kleiner mit Dornen besetzter Aeste treibt, so muß man diese drey bis vier mal des Sommers weg schneiden, und ihm nur eine kleine Krone von drey Aesten lassen; denn sonst würden sie den Baum hindern, in die Höhe zu wachsen, und würden bald viel stärker werden, als der Baum, welcher breiter als lang seyn würde.

Man muß sich nicht begnügen, den Baum um den Stamm herum zu behacken, sondern man muß ihn, wie ich gesagt habe, dreymal auflockern; als welches macht, daß er eine große Menge Schößlinge treibt, indem sich die Wurzeln nach dem Maaße ausdehnen, als sie umgebrochenes Feld finden, und sie bey jedem Knoten einen kleinen Ausschlag treiben, den man beym Behacken wohl in Acht nehmen muß. Man muß tüchtig Erde darauf häufeln,

damit

damit man neue Wurzeln ziehe, welche sich wieder ausdehnen und Bäume machen. Das ganze Geheimniß dieser wundersamen Vermehrung besteht darinn, daß man öfters die untersten überflüßigen Aeste wegschneidet, und die Erde oft aufhauet, indem die Wurzeln sich immer mehr ausbreiten, und sich bis ins Unendliche vermehren.

Unerachtet man die Acacien an Einem Orte auf die drey vorhin gedachte Arten ziehen kann, so ist es doch besser, sie von einander abzusondern. An einem Orte läßt man die hochstämmigen, um Balkenholz, Dielen, Riegelholz, und in der Folge auch Brennholz daraus zu haben. An der zweyten Stelle kann man die Acacien haben, die man stümmelt, um Rebstecken davon zu bekommen. An dem dritten Orte kann man eine Baumschule von denen anlegen, die man auf der Wurzel abhauen und zu Schlägen anziehen will. Man mag sie aber ziehen, wie man will, so soll man allezeit diejenigen aufschießen lassen, die den geradesten und längsten Stamm haben. Man muß alle Jahre sorgfältig die überflüßigen Aeste wegschneiden, und ihnen nur denjenigen Ast lassen, der oben aus dem Stamme gerade nach der Höhe treibt. Wenn sie fünf bis sechs Jahre alt sind, so hauet man sie auf der Wurzel weg, um große Reife daraus zu machen, welche viel länger, als die von Eichen und Lorbeerbäumen, dauren. Man macht auch kleine Reife von denen Aesten, welche zu Weinpfählen zu groß sind. Dieser Reifen bedient man sich zu den kleinen Weinfässern; man muß sie aber, so bald sie gehauen sind, spalten, indem sie sonst in wenigen Tagen so hart werden würden, daß man sie nicht wieder spalten könnte.

Uebrigens mag man die Acacien gepflanzt haben, wohin man will, so soll man sich kein Bedenken machen, sie zu stümmeln; denn sie schlagen so bald wieder aus, daß es nicht zu erkennen ist, daß man ihnen etwas geraubt habe; sie werden nur desto schöner, die Blätter viel grüner, die Bäume aber im Monat August viel dichter.

Man

Man sieht, daß dieser Baum, nach welcher Art man ihn auch ziehe, einen großen Nutzen abwirft: aber die dritte Art ist die vortheilhafteste. Das Wunderbarste ist, daß dieser Baum, wenn er abgestorben, die unvergleichliche Eigenschaft hat, sich selbst wieder hervor zu bringen; denn rings um den abgestorbenen Stumpfen her kömmt eine Menge kleiner Acacien heraus, welche ihn mit Wucher ersetzen. In diesem ist er noch wunderbarer, als der Phönix, der aus seiner Asche nur wieder Einen hervor bringt.

Der Grund hievon ist, daß seine Wurzeln sich sehr weit erstrecken; und aus den Knoten, welche, wie ich gemeldet habe, den neuen Schößlingen das Leben geben, kommen immer wieder neue Wurzeln heraus, welche solche ohne Hülfe derjenigen Wurzeln ernähren, die den Stamm des Baums leben machen; dergestalt, daß, wenn diese absterben, die andern Wurzeln nicht den geringsten Nachtheil davon empfinden.

So verhält sichs nicht mit andern Bäumen, wenn sie absterben, als welche man nothwendig mit andern ersetzen muß, indem alle ihre Wurzeln mit ihnen ersterben. Nur die Acacia kann nie einen allgemeinen Schaden erleiden; gegen solchen wird sie durch ihre große Fruchtbarkeit bewahrt. Tausende ihrer würden zu Grunde gehen, und in dem Jahr darauf 10000 an ihrer Stelle erscheinen.

Dies sind in der That große Vortheile, welche verdienen, daß man sich Mühe gebe, Acacien zu ziehen, da zumal fast alle Eichenwälder ausgehauen sind. Die Acacia allein kann sie in verschiednem Betracht ersetzen, zumal in Ansehung des Brennholzes, wovon dieser Baum, wenn er einmal gemein ist, eine große Menge liefern wird.

Die Acacia wird nicht allein die Stelle der Eichen vertreten, sondern auch eben so gute Dielen liefern, als die Ulme und der Nußbaum. Sie wird zu Weinpfählen und

zu Reifen dienen. Man wird sie ziehen können, wozu man will.

Ich habe auch eine andere Art, sie zu pflanzen, entdeckt, von der man viel Vergnügen und Nutzen für die Provinz zu hoffen hat; das ist, daß man sie um die Felder und Weingärten pflanze, um ihnen an Statt eines Einschlusses zu dienen. Diese Art eines Hages ist die undurchdringlichste. Da die Aeste mit sehr spitzigen Dornen versehen sind, so verschließen sie die leeren Stellen, wenn man sie in einander verflechtet, dergestalt, daß kein einziges Thier hindurch kommen kann. Aber man muß den Aesten zu ihrer Ausbreitung beförderlich seyn, und die geradesten in die Höhe schießen lassen. Alsdann hat man einen doppelten Vortheil davon; denn man kann alle Jahre Weinpfähle davon hauen, und der Hag wird nur desto dichter.

Ich habe auch weiße Maulbeerbäume zu einem Hag gepflanzet; der ist aber lange nicht so gut, als einer von Acacien; denn er hat keine Dörner; und ob man gleich auch gute Weinpfähle davon ziehen kann, so muß man doch hiezu die doppelte Zeit, als zu denen von der Acacia, haben.

Was für ein Vergnügen würde es nicht seyn, an allen Wegen dieses Gewächse anzutreffen, und zwischen blühenden Acacien zu spatziren? Die Blüthen des Weißdorns, die im May so schön sind, können nicht damit verglichen werden.

* * * \

haben, wofern sie nur einigermaßen im Stande gehalten, und im benöthigten Falle, wenn sie allzu viel ins Holz gewachsen sind, abgekappt worden, gute und recht brauchbare Blätter tragen, so würden diese Bäume, außerdem, daß sie zum Seidenbau angewendet werden, auch gar vortheilhaft, und ohne den geringsten Abgang jenes Nutzens, zur Fortpflanzung und Erzeugung junger Bäume aus Schnittlingen angewendet werden können. Daher, wenn an solchen Orten, wo dergleichen Bäume noch vorhanden sind, lauter Baumschulen auf die anitzt zu meldende Art angelegt würden, die schönsten und geradesten Stämme in kurzer Zeit in Menge würden gezogen werden können.

Hiezu ist aber vor allen Dingen nöthig, daß man sich einen solchen Platz zur Baumschule bereite, der zwar freye Luft und Sonne hat, aber vor den Nord- und Ostwinden, wenigstens vor jenen, hinlänglich gesichert ist. Dieses muß ohnedem beobachtet werden, wenn man auch die aus dem Saamen erzeugten Bäumlein in Baumschulen verpflanzen will. Wofern sie nicht, so lange sie in der Baumschule stehen, vor den kältesten Winden sicher sind, so wird man viele Mühe haben, sie vor strengem Frost in Acht zu nehmen, und dem unerachtet vielen Schaden leiden. Anbey ist auch dienlich, daß man einen Platz erwähle, so nahe bey der Wohnung, als möglich, um desto bequemerer Abwartung willen. Will man diesen Platz regolen, so thut man desto besser, indem das Land dadurch lockerer wird, und das Unkraut sich vermindert. Indessen, wenn das Erdreich sonst nur nicht allzu fester und lettichter Art ist, so ist es schon hinlänglich, wenn man den ganzen Platz, eine Strecke nach der andern, spatentief ausgraben läßt. Die ausgegrabene Fläche füllet man sechs bis sieben Zoll hoch mit gutem altem Dünger an, und schüttet sodann die Erde sechs bis acht Zoll hoch wiederum darüber, und läßt die etwa überbleibende Erde beyseite werfen. Es muß aber eine lockere mürbe Erde seyn, die auf den Dünger gebracht

wird,

wird, oder man muß sie allenfalls mit Holzerde vermengen. Mit den folgenden Strecken verfährt man nach und nach eben so, so lange, bis der ganze Platz auf diese Weise zubereitet ist. Derselbe wird zwar hiedurch um etliche Zoll höher: aber das Land setzet sich bald wieder, wenn der Dünger erst verwesetet. Diese Zubereitung des Landes scheint zwar mühsam, und erfodert auch vielen Dünger: allein, es ist billig, daß man dem Lande etwas gebe, wenn man will, daß es etwas tragen soll. Es wäre gut, wenn man auch diejenigen Baumschulen, in welchen aus Saamen gezogene Bäumlein stehen sollen, so zubereitete, damit sie gute Nahrung hätten, desto hurtiger trieben, und dadurch desto eher zu solcher Festigkeit gelangen möchten, der Kälte zu widerstehen; welches alles nicht geschehen kann, wenn sie in ein mageres oder schlecht gedüngtes Land gesetzt werden. Denn so lange die Bäume klein sind, leiden sie am meisten von der Kälte. Man muß also desto mehr dafür sorgen, daß sie so bald als möglich in die Höhe kommen.

Ist nun das Land also zubereitet, so breche oder schneide man ungefähr in der Hälfte des Aprils so viele Reiser von guten ausgewachsenen Maulbeerbäumen, als man ungefähr nöthig hat. Es müssen aber solche Reiser 1) jährige Schößlinge seyn, so lang als man sie nur bekommen kann. 2) Je dicker sie am untern Ende sind, desto besser und brauchbarer sind sie, weil die dünnen nicht so leicht anwachsen wollen, wenigstens weit sorgfältiger begossen werden müssen. Die besten sind die, welche die Dicke eines kleinen Fingers haben. Sie müssen 3) von solchen Maulbeerbäumen genommen seyn, welche mit guten und großen Blättern versehen sind. 4) Die Reiser, die an der mittägigen Seite des Baums gewachsen sind, ziehet man billig den andern vor, weil sie im angehenden Frühjahre bereits etwas Sonnenwärme gehabt haben. 5) Man nimmt sie so hoch aus dem Baume, als möglich. 6) Sie werden an den Spitzen so weit beschnitten, als nöthig ist. 7) Man muß sie hierauf einen oder ein Paar Tage unter freyem

Himmel liegen lassen, ehe man sie einsetzt, damit ihr natürlicher Saft sich in etwas vermindere, weil sie auf diese Weise gleichsam hungrig werden, und die ihnen hernach aus der Erde zukommende Nahrung desto besser an sich ziehen.

Wenn man nun zur Verpflanzung schreiten will, so hat man vor allen Dingen dahin zu sehen, daß diese Schnittlinge in gerader Linie zu stehen kommen, damit sie theils desto bequemer von allem Unkraute rein gehalten, theils auch bey ihrem erfolgten Wachsthum gehörig an die Latten geheftet werden können. Um nun ohne Weitläuftigkeit gerade Linien zu erhalten, bedienet man sich dazu einer Art von Harke, deren Zähne entweder 1½ oder 2 Fuß von einander gesetzt seyn können. Die letztere Weite ist die beste, weil die Bäumlein bey ihrem Fortwachsen im dritten Jahre bequemer gewartet werden können. Doch da der ganze Platz stark gedüngt worden, so haben sie Nahrung genug, wenn auch nur die erstere Weite erwählt wird. Man zieht mit dieser Harke Linien über das Land, und setzt alsdenn in jeder Linie so viel Reiser, als die angenommene Weite erfordert; doch so, daß die in der folgenden Linie nicht gerade gegen die in der ersten, sondern gegen die Mitte des Zwischenraums, zwischen den Reisern der ersten Linie, zu stehen kommen, die in der dritten Linie aber gerade gegen die in der ersten, und die in der vierten Linie gerade gegen die in der zweyten gesetzt werden, als welches den Nutzen hat, daß die Kronen nachmals einander nicht so sehr hindern, als geschehen würde, wenn man sie alle gerade gegen einander setzte.

Ehe man aber die Maulbeerreiser einsetzt, ist es dienlich, daß sie vorher an dem untern Ende etwa eines Zolls lang mit einem Kreuzschnitte aufgespalten werden; doch muß man sich, so viel möglich, in Acht nehmen, daß kein Auge dadurch verletzet werde. Sie wachsen zwar auch wohl an, wenn sie nicht gespalten werden; indessen kann doch der Saft in der Erde im ersten Falle sich füglicher mit dem in den Reisern befindlichen Safte vereinigen. Man pflan-

zet sie sodann mit aus einander gebreiteten Spalten, eben wie man die Rosmarine zu senken pflegt, 3 bis 4 Zoll tief in das Land nach der angezeigten Weite von einander, drücket die Erde fest daran, damit sie nicht lose stehen, noch vom Winde hin und her bewegt werden können, weil sich sonst die gar bald entstehenden kleinen Saugwurzeln nicht anhalten und fortwachsen können.

Bey der nun folgenden Abwartung sind diese beyden Stücke unumgänglich nöthig, deren Verabsäumung alle angewandte Mühe vergebens machen würde. 1) Müssen diese gepflanzten Reiser anfänglich so oft, als nöthig, so bald aber die Augen zu wachsen und auszuschlagen anfangen, wie auch den ganzen Sommer über desto fleißiger begossen werden, welches am füglichsten mit fließendem oder sonst bereits von der Sonne erwärmtem Wasser geschieht. Dieses Begießen erhält die Reiser frisch, befördert das Anhängen der hervorsprossenden Saugwurzeln, und macht, daß der Dünger desto eher verrottet, und schon zu einer guten gedeyhlichen Erde geworden ist, ehe die Wurzeln, die ohnedem mehr in die Breite als Tiefe wachsen, mit ihrem Wachsthum so weit sich erstrecken. 2) Muß das hervorkommende Unkraut öfters mit einer Kohlhacke weggeschafft werden; doch hat man sich dabey in Acht zu nehmen, daß man die Reiser nicht mit der Hacke berühre und wankend mache, oder gar beschädige. Diese ganze Abwartung ist völlig eben dieselbe, und erfodert nicht mehrere Mühe, als die Wartung der aus gesäeten Maulbeerbäumen errichteten Baumschulen.

Der allergrößte Theil von diesen also gepflanzten Reisern wird im Anfang des Junius zu treiben anfangen. Einige wenige verspäten sich wohl bis Johannis, und schlagen erst mit dem zweyten Triebe aus. Indessen werden unter hunderten nicht zehen gar zurück bleiben, und sollten sie auch noch später ausgrünen. Denn verdorren können sie nicht, wenn sie nur fleißig begossen werden. Im ersten Jahre aber kann man nicht viel von ihnen verlangen, weil

sie sich einwurzeln müssen. Doch pflegen die meisten noch bis 1 Schuh hoch, und drüber, zu treiben. Die Wurzeln (wie an einigen zu dem Ende von Zeit zu Zeit wieder ausgezogenen Reisern bemerkt worden ist) entstehen aus den Augen, die in die Erde gekommen. Je dichter daher an den Reisern die Augen beysammen stehen, so, daß deren eins oder ein Paar mehr in die Erde kommen können, desto eher wachsen und treiben sie. Jedoch pflegen dergleichen Reiser kleinere Blätter zu tragen, und je weiter die Augen von einander stehen, desto größer werden die Blätter. Man könnte also die Reiser dieser letztern Art etwas tiefer als die andern pflanzen; nur müssen sie nicht in dem Dünger zu stehen kommen.

Im folgenden ersten Winter muß man sie zwar vor der Kälte möglichst in Acht nehmen: aber eines Theils erfordern sie keine so gar große Sorgfalt, als die aus dem Saamen gezogenen Maulbeerbäume haben wollen, wenn sie noch in der Größe sind, wie diese, die von alten, der Luft und Witterung gewohnten Bäumen genommen worden; anderntheils ist es auch nicht anzurathen, daß man solche Bäume, die nachmals doch in freyer Luft in den Plantagen stehen sollen, in ihrer Jugend verzärtele und verwöhne, welches geschehen würde, wenn man sie gleich beym ersten Frost mit Stroh umwinden oder sonst bedecken wollte. Diese Reiserbäumlein haben dergleichen gar nicht vonnöthen. Sie sind an sich schon etwas ausgehärteter Art; vor dem Nord- und Ostwinde sind sie sicher. Sie stehn in fettem Lande, welchem der Frost nicht so viel als magerem schadet. Dieß alles kann ihnen Bedeckung genug seyn. Nur muß man sie vom Rohreif oder Glatteis befreyen, so viel nur immer möglich ist. Sollte jedoch der Frost stark anzuhalten drohen, so kann man zu desto mehrerer Sicherheit einige Bund Stroh Hand hoch dazwischen streuen. Dienlicher aber ist es ihnen, wenn Schnee fällt, als wodurch am besten verhindert wird, daß der Frost nicht noch tiefer in die Erde eindrin-

eindringen kann; die Spitzen werden ihnen entweder gar nicht, oder doch nicht weit herunter verfrieren.

Im Frühjahr, wenn diese Reiser nun ein Jahr gestanden, ist es Zeit, daß sie zum erstenmal beschnitten, und von allen Seitenschößlingen entlediget werden, so, daß nichts als der mittelste Schößling stehen bleibe. Hat dieser an seiner Spitze vom Froste Schaden gelitten, so schneidet man das Beschädigte weg. Hierauf stößet oder gräbt man an den beyden Enden einer jeden Linie starke, doch nicht allzu hohe Stangen in die Erde, an welchen man andre Stangen oder Latten queer durch befestiget, so hoch von der Erde, als nöthig ist. An diese Latten bindet man die Bäumlein mit Bast oder gelben Weiden. Wenn sie hernach höher wachsen, müssen noch eine oder zwo Latten über jene an den Stangen befestigt werden. Diese Art, die Bäumlein anzubinden, sollte billig in allen wohleingerichteten Baumschulen gebraucht werden, nicht nur, weil man dadurch viel Stangen ersparet, sondern auch die Wurzeln der Bäume von der Verletzung befreyet bleiben, welche die beygesteckten Stangen leichtlich verursachen. Man wiederholet demnächst im zweyten Jahre das Begießen so oft als nöthig, insonderheit bey trockener Witterung, da denn die meisten bis auf 5 ja 6 Fuß hoch treiben, auch in der Dicke merklich zunehmen werden. Zu diesem Ende kann man ihnen auch gegen Johannis abermals die ausgetriebenen Seitenschößlinge ohne Verletzung abnehmen; welches ihnen beym zweyten Triebe gar sehr hilft.

Im folgenden zweyten Winter ist, außer dem, was schon oben von der Wartung im ersten Winter gemeldet worden, weiter nichts zu beobachten, als daß man vor dem Eintritt desselben die Bäumlein, wenn es nicht im Sommer geschehen, an die zweyte, und benöthigten Falls an die dritte Latte fest mache. Im Frühjahr aber muß man nun schon dahin sehen, wie man ihnen eine gute Krone ziehe, die aber, um des nachmaligen bequemern Ablaubens willen,

nicht allzu hoch von der Erde seyn muß. Denn in diesem Jahre nehmen sie in der Dicke und Länge so zu, daß sie um Johannis schon Daumens dick im Stamm, und 7 bis 8 Fuß mit der Krone hoch seyn können. Sie wachsen freylich nicht alle gleich: indessen, wenn die stärksten und tüchtigsten im folgenden Frühjahre ausgehoben und in die Plantage gebracht werden, so haben die übrigen Platz, in diesem Jahre das Versäumte nachzuholen, die man alsdenn, nach verflossenem vierten Jahre, ebenfalls wegbringen läßt, und den Platz entweder zu andern Sachen, oder, nach einiger neuen Düngung und Zubereitung, zur Anpflanzung andrer Reiser gebrauchen kann.

Bey der Verpflanzung dieser Maulbeerbäume hat man, wie überhaupt bey allen jungen Bäumen, sich wohl in Acht zu nehmen, daß man nicht gar zu zeitig mit ihnen aus der Baumschule wegeile. Setzet man einen Baum in die Plantage, so kömmt er gleichsam in die Fremde; und ob man ihn gleich nicht ganz und gar versäumen darf, so kann er doch nicht mehr unter so genauer Aufsicht und Wartung gehalten werden, als es in der Baumschule geschehen konnte. Man lasse ihm also Zeit, daß er zur gehörigen Länge, vornehmlich aber zu seiner rechten Dicke komme, so kann er hernach schon etwas ausstehen. Weil aber diese von Reisern gezogene Bäume in einem fetten Lande gestanden haben, so ist es auch billig, daß man ihnen bey der Versetzung, die am füglichsten im Anfang des Aprils geschieht, gleichsam ein gutes Futter mit gebe, auch im ersten Jahre das nöthige Begießen nicht verabsäume, so können sie sich schon hernach in allerley Witterung behelfen, wenn sie nur mit Beschneiden gehörig abgewartet werden, damit ihre Zweige nicht unordentlich durch einander wachsen.

Alles dasjenige, was sonst zu beobachten ist, wenn man einen jungen Baum an die Stelle hinpflanzt, wo er stehen bleiben soll, ist auch hier zu beobachten; z. E. daß der zu versetzende Baum an Wurzeln und Zweigen gehörig beschnit-

beschnitten, und an einer Seite gezeichnet werde, damit man ihn so setzen könne, wie er gestanden; daß die Gruben eine Zeitlang vorher gemacht werden müssen, damit sie ausdünsten können, und dergleichen mehr, welches hier zu wiederholen unnöthig ist, da man es in allen Gartenbüchern finden kann. Indessen will ich noch ein und anders anführen, welches nicht nur bey diesen Maulbeer- sondern auch bey allen jungen Bäumen mit gutem Nutzen geschehen kann. Man läßt aus einem guten feuchten Wiesgrunde, dergleichen man oft an den Ufern der Seen und Flüsse findet, Rasen ausstechen, und solche in die Plantage bringen. In jede Grube wirft man einen oder mehrere Rasen umgekehrt, daß das Grüne unten kömmt, und der Boden der Grube ganz damit bedeckt wird. Hierauf schüttet man guten kurzen Dünger, und über denselben so viel gute mürbe Erde, als nöthig. Kann man hiezu Holzerde mit Sand vermischt gebrauchen, so ist es desto besser. Wenn nun der Baum eingesetzt, und seine Stange darneben eingestoßen worden, so bedeckt man dessen Wurzeln mit eben derselben oder einer andern guten Erde, die man nach und nach feste tritt, bis die Grube voll gefüllt worden.

Wenn keine feuchte Witterung erfolgt, so müssen die versetzten Bäume ein Paar Tage nach ihrer Versetzung zum ersten mal, und zwar Vormittags, begossen werden. Hernach kann solches, so oft es nach Maaßgabe der Witterung nöthig ist, wiederholt werden, nur daß es bey warmem Wetter gegen Abend geschehe. Weil aber das Begießen in den Plantagen mehr Umstände und Mühe erfodert, so kann man sich eine gute Erleichterung verschaffen, theils wenn man die Plantage nicht weit von einem fließenden Wasser anlegen kann, theils wenn man Moos aus den Wäldern anschafft, und die Fläche um den Baum herum, so bald das Wasser eingezogen ist, damit bedecket. Dieses hat den Nutzen, daß die Sonnenhitze die Feuchtigkeit nicht so gleich wieder wegnehmen kann, so, daß ein begossener Baum in

trockner Witterung sich zuweilen acht Tage und länger unter dem Mooße halten kann. Erfolgt ein gelinder Regen, so hindert das Mooß nicht, daß er nicht durchdringen könnte. Erfolgt aber eine anhaltende Näsſe, so muß das Mooß beyseite geschafft werden, damit die Ausdünstung befördert, und die Wurzel mit allzu vieler Feuchtigkeit nicht überladen werde. Wenn nun zur rechten Zeit das Beschneiden nicht vergessen wird, welches nicht nur im Frühjahr, sondern auch gegen Johannis geschehen kann, da man denn die abgeschnittenen grünen Schößlinge für die Seidenwürmer mit gebrauchen kann: so wird der Baum in seinem Wachsthum gar bald dahin kommen, daß er ordentlich genutzt werden kann, welches aber in den erstern Jahren vorsichtig geschehen muß, damit die Zweige nicht abgerissen, eingeknickt, vom Bast entblößt, oder sonst verletzet werden; wie denn auch nach Möglichkeit dahin zu sehen ist, daß die Spitze eines jeden Zweigs verschonet, und nicht mit abgelaubet werde, indem dieses den Wachsthum der Zweige gar sehr befördert; daher es auch nicht rathsam ist, eine Plantage junger Bäume an andere zu vermiethen, man müßte denn wohl dabey gesichert seyn.

Ich darf wohl nicht ausführlich melden, daß sich auf obbeschriebene Art auch gute Maulbeerhecken anlegen lassen. Die füglichste Art, wie solches geschehen könnte, würde diese seyn. Man fertige einen Graben an, so lang die Hecke werden soll, etwa 1 Fuß breit, und spatentief. Hierauf wird Dünger darein geworfen; doch hat man so viel nicht nöthig dazu, als oben gemeldet worden, weil hier die Reiser eben nicht sehr in die Höhe treiben sollen. Nachdem man den Graben mit guter mürber Erde wieder zugefüllet, kann man die abgeschnittenen Reiser einen Fuß von einander, aber kreuzweise, einsetzen, so, daß ein jedes Reis schräge, aber doch in gehöriger Tiefe in die Erde komme. Wenn diese Reiser ebenfalls fleißig begossen, und vom Unkraute rein gehalten werden, so wird daraus eine recht schöne

Hecke entstehen können, und die sehr wenigen Reiser, die etwa nicht anwachsen und ausgrünen wollten, können leicht im folgenden Jahre ersetzt werden.

Es ist offenbar, daß man auf diese Weise weit eher zum Zwecke kommen kann, als wenn man die Maulbeerbäume aus ihrem Saamen, zumal aus ausländischem, zeuget. Man hat aber dabey auch noch diesen Vortheil, daß man schöne glatte und gerade Stämme bekömmt, die unstreitig besser wachsen, als die knorrichten, welche sich in der Dicke nicht recht setzen können. Denn die glatten und geraden Reiser haben an sich schon einen guten Ansatz zu einem geraden Stamme. Ueberdieß, wenn nur die Reiser von großblätterigen Stämmen genommen sind, so bekommen sie gleich im ersten Jahre eben solche große schöne Blätter, welche von eben derselben Farbe und Stärke sind; dagegen die aus dem besten Saamen erzeugte Bäumlein öfters kleine und hellgrüne dünne Blätter haben, die nur erst mit den Jahren dunkler und stärker werden, auch, wenn sie nun endlich anfangen genutzt zu werden, den Würmern viel eher die weiße oder gelbe Sucht verursachen, als Blätter von guten alten Bäumen. Einige wollen zwar dafür halten, daß, je zärter die Blätter, desto besser die Seide sey. Aber ich habe einige Jahre hindurch lauter über 30 Jahr alte Bäume zur Fütterung gehabt, und meine Seide ist darum nicht getadelt worden. Es kömmt nur darauf an, daß der Maulbeerbaum nicht in thonichtem oder allzu feuchtem Grunde stehe; denn in diesem Falle können die Blätter den Würmern nicht so gedeihlich seyn, und die Seide kann leicht rauher und gröber davon werden. Sonst aber schadet das Alter der Bäume an und für sich beym Seidenbaue nicht. Es scheint vielmehr ihr Laub den Würmern gesunder zu seyn, als das Laub von ganz jungen Bäu-

men. Ich wenigstens bekomme nicht den dreyßigsten Theil so viel kranke süchtige Würmer vom Laube der ersteren, als der letzteren. Wenn man also solche junge Bäume anpflanzen kann, deren Blätter gleich Anfangs die Eigenschaften der Blätter ausgewachsener Bäume an sich haben, dergleichen die aus Reisern erzeugten Bäumlein gewiß sind, so würde bereits ihre erste Nutzung einen Vorzug vor der ersten Nutzung andrer jungen Bäume behalten.

* * * \

Ob es nun wohl nicht mehr als eine Art von Maïs giebt, so findet man doch viele Abänderungen nach dem Clima und der Erdart. Eigentlich aber theilen sie ihn in den großen und kleinen. Jener heißet schlechthin Maïs, dieser aber Dreymonatsmaïs, weil er mehrentheils in solcher Zeit reif wird, dagegen der große sechs Monat haben muß, bis er reif wird. Der große ist in Carolina und weiter nach Süden oft 18 Fuß lang, der kleine aber zuweilen nicht über 3 oder 4 Fuß, doch nimmt jener an der Größe ab, je weiter man nach Norden kömmt, so, daß er sich gleichsam in den kleinern verlieret. *

Ferner

dearten. Denn seine Körner, wenn sie gleich überreif sind, sitzen so feste und gedrungen zusammen, daß sie mit Mühe abgelöset werden müssen. Wenn aber erst eine Oefnung am Kolben gemacht worden, so läßt das übrige sich leicht absondern, und fällt zum Theil von selbst heraus. Daher die Schuld denen in dortiger Gegend häufigen Maïsdieben gegeben werden muß. Dieses sind eine Art ganz dunkelblauer Staare, welche vielen Schaden in den Maïsfeldern thun, und die losgepickten Körner entweder selbst verstreuen, oder doch verursachen, daß bey gemachter Oefnung andre nachfallen müssen, die hernach leicht aufgehen können. Sonst ist es wohl nicht möglich, daß diese Frucht sich selber säen könne.

* Derjenige, den man in unsern Gegenden bisher gesehen, pflegt zwar bey fünf Monat im Lande zu stehen, ehe er reif wird; doch scheint er von der kleinern Art zu seyn, und liegt die Schuld, daß er so späte reifet, vermuthlich nur an der Abwartung, davon es bisher an vollständigen Nachrichten gefehlet hat. Wenn er allenthalben freye Luft und Sonne hat, in mäßig fettem und lockerm Lande stehet, und

so

Ferner unterscheidet er sich auch nach den Farben. Denn einige, und zwar die mehresten Aehren haben gelbe Körner; andere haben weiße, durchscheinend blaue, rothe, marmorirte, oder von rothen und weißen Streifen. Je weiter nach Süden, je mehrerley und schönere Farben findet man; in den nördlichen Theilen von Canada hingegen siehet man fast keinen andern als weißen oder blassen und bisweilen blauen.

Der kleine Maïs spielet nicht mit so vielen Farben, als der große. Zuweilen ist das eine Korn in der Aehre gelb, das andere roth, welches davon herrühret, wenn man rothen und gelben unter einander gepflanzet hat, da denn der Blüthstaub durch die Luft von einem Stängel auf den andern getrieben wird. Man hat zwar auch aus der Erfahrung, daß die Ausartung nicht eigentlich darinn bestehet, daß der Blüthenstaub von einem Stängel auf den andern sich setze, indem die Probe gemacht wurde, daß einige rothe Körner in eine ganz andere Gegend gesteckt wurden, so, daß es schlechterdings unmöglich war, daß der Blüthenstaub von einer Art der Pflanzen auf die andre hätte kommen können, indem die Entfernung nicht nur über 2000 Schritte betrug, sondern auch einige Hügel darzwischen waren, gleichwohl war die Ausartung sehr beträchtlich, indem sie den fünften Theil ausmachte, und zwar bey dem einen so wohl, als bey dem andern. Daher ich auch keinen andern Grund als die Beschaffenheit des Erdreichs angeben kann, zumal, da der rothe Weizen auch eine gelbe Haut hat, die nur mit der rothen bedeckt ist. Es will also nicht hinreichen, diese Ausartungen gänzlich zu verhüten, daß man jede Art besonders pflanze. Weil aber gleichwohl aus der Beschaffenheit des Erdreichs sich diese wunderbare Verwandelungen nicht völlig erklären lassen, sondern viele Schwie-

so hoch, als möglich, behäufet wird, so wird er so lange Zeit nicht nöthig haben.

Schwierigkeiten übrig bleiben; so würde sich die angeführte Erfahrung vielleicht am besten so erklären lassen, daß unter denen ganz besonders gesteckten rothen Körnern einige befindlich gewesen, welche im vorhergehenden Jahre auf einer gelben Staude gewachsen, die durch Blüthstaub von einer rothen Staude verändert und roth geworden. Da nun diese Körner im folgenden Jahre gesteckt worden, sind sie zu ihrer eigentlichen Gattung wieder zurück gekehret, die ihnen natürlich war. Es müßte also, wenn dieses seine Richtigkeit hat, endlich lauter gelber Weizen wachsen, wenn man nämlich alle Jahr lauter gelben steckte, und bey der Einsammlung die rothen Kolben immer aussonderte, deren man folglich von Jahr zu Jahr immer weniger, und endlich gar keine mehr finden müßte. Die Erfahrung der folgenden Jahre wird hievon die beste Gewißheit geben. So viel aber ist indessen doch auch gewiß, daß in fettgedüngtem Lande der gelbe Weizen sich weit häufiger in rothen verwandele, als dieser in jenen, hingegen in magerm Sandlande weit häufiger aus rothem Weizen gelber wird, daher man die Verschiedenheit des Erdreichs wohl nicht schlechterdings von den Ursachen solcher Ausartung ausschließen kann.

Es ist merkwürdig, was die Lage des Landes und Gewohnheit bey dem Maïs thun kann. Denn ob wohl der Maïs, so in Virginien unter dem 37. Grad der Breite wächset, einerley ist mit dem, der in Neuengland unter dem 43. oder 44. Grad der Breite gebauet wird; so geschieht es doch, daß, wenn man aus Virginien Maïs verschreibet, und ihn in Neuengland säet, daß er im Anfange schwerlich reif werden kann; wenn man aber im Anfange mit demselben ein wenig zärtelt, und es so weit bringt, daß er reif wird, so eilet er alsdenn mehr und mehr, so, daß er nach etlichen Jahren eben so geschwind reifet, als der andre. Gleiche Beschaffenheit hat es, wenn man Maïs

von

von Neuengland nach Canada bringt, so im 45. bis 47. Grad der Breite liegt. *

In Nordamerica wird der Maïs noch mehr von den Europäern, als von den Wilden gepflanzt. In den dortigen englischen Colonien siehet man ganze Meilen weit nichts anderes, als Maïsfelder. Sie treiben damit einen starken Handel, denn außer dem, was im Lande aufgeht, wird eine große Menge nach Portugal und in die südlichen Länder von America verführet. Einige Einwohner ziehen in der Zuträglichkeit den großen vor, andere aber geben dem kleinern den Vorzug, weil er eher reifet, ein feiner und weißer Mehl giebt, auch keinen so großen Raum als jener erfordert, und also in einem Stücke Feldes von gegebener Größe mehrentheils eben so viel in der Anzahl der Scheffel von dem einen als von dem andern gewonnen wird.

Die beste Erdart zum Maïs ist eine mit Sand vermischte oder sandigte Erde, denn er verlangt insbesondere lockeres Land.

In leimichter Erde kömmt er nicht wohl fort. Denn wenn er im Sandlande bey nahe reife Aehren hat, siehet man ihn im Leimen kaum zu einiger Aehre gelangen, auch bleiben die Körner von einer bleichern Farbe. Ich habe an vielen Orten Maïs gesehen in ganz dürrem und magerm Sandlande, da man meynen sollte, daß nichts wegen der großen Dürre und Magerkeit daselbst wachsen könnte, und doch hat er recht herrlich gestanden, vier Ellen hoch, mit 1, 2, bis 4 vollkörnichten Aehren, und ein solch sandiges Land konnte nie besser genutzt werden. Wenn die Einwohner

* Hieraus läßt sich mit Grund erklären, warum er in unsern Gegenden, die im 52. Grad liegen, 5 bis 6 Monat Zeit erfordert hat. Vielleicht läßt er sich mit den Jahren bey gehöriger Abwartung auch gewöhnen, daß er reifer wird.

ner in Neu-Jersey in Nordamerica, deren Erdarten fast alle lauter sandige Heyden sind, keinen Maïs zu säen hätten, so würden sie schwerlich daselbst leben können, weil kaum an einigen Orten geringer Roggen wachsen will. Man siehet daselbst Oerter, wo Weizen und Roggen sich verringern, und doch der Maïs gut stehet. Zum wenigsten erträgt diese Getreydeart mehr Dürre, als einige andere. *

Wird der Maïs in fette Erde gesäet, so schießt er mehr Blätter und Stängel, aber weniger in Korn und Aehren. Wer ihn auch frühzeitig reif haben will, darf ihn nicht in fettes Land säen. **

Die mehresten bearbeiten das Land zum Maïs auf folgende Art. Im Frühjahr liegen die Aecker noch ungepflügt; diese pflügen sie so, daß sie nur hie und da ein Paar Furchen in der Breite dicht neben einander machen, und darzwischen eben so großen Raum ungepflügt liegen lassen, als zwischen den Maïsstängeln Platz seyn muß, nämlich zwo oder drey Ellen für die große, und halb so viel für die kleine Art. Man fähret alsdenn mit dem Pfluge queer über diese aufgeworfene Furchen in gleicher Weite von einander, und indem man sie überfähret, machet man mit der Spitze der Pflugschaar bloß einen kleinen Queerstrich über jede Furche, damit man sehen möge, wo dieselben durchschnitten werden, und dahin pflanzet man den Maïs. Auf diese Art glaubt man etwas Zeit und Mühe zu ersparen; zumal in der Saatzeit, da man viel zu thun hat. Denn gleich

* Dieses kann im magern Lande wohl seyn. Aber in fettgedüngetem Lande thut ihm die Dürre ungemeinen Schaden, sonderlich wenn das Düngen im Frühjahr geschehen.

** Dieß kann mit eine Ursache seyn, warum er in einigen Gegenden nicht so bald reifen will.

gleich nach derselben pflüget man die unberührten Stellen auch auf, welches auch wohl angehet, wo wenig Unkraut ist. Diejenigen aber, so starke Ackerleute seyn wollen, pflügen im Frühjahr auf einmal alle Aecker um, und machen sie gerade. Nachgehends machen sie Furchen auf dem Acker, und lassen ohngefähr vier oder sechs Fuß für den großen, und halb so viel für den kleinen Maïs Platz zwischen jeder Furche. Alsdenn führen sie queer über Furchen in gleicher Weite. Wo nun die Furchen einander durchschneiden, da wird der Maïs hingepflanzt. *

Einige düngen den Acker vorher, andere nicht, nachdem die Erdart ist. Die Düngung thut sehr gut, wenn gleich nach der Pflanzung regenhafte Witterung erfolget; wo aber große Dürre einfällt, schadet er mehr; so, daß der Maïs, welcher keinen Dünger bekommen, den überwächset, welcher gedünget worden. Wenn der Acker mager ist, düngen sie ihn am besten auf diese Art, daß sie ein wenig Mist in jedes Hügelein bey das Korn legen.

Die Saatzeit zum Maïs ist in Nordamerica gemeiniglich zu Ende des Aprils, vielmehr aber im Anfange des Mayen, wenn man sicher vor Nachtfrösten zu seyn glaubet. In Südamerica soll der Maïs zweymal im Sommer gesäet und reif werden. In Nordamerica aber kann er nur einmal im Frühjahre gesäet werden, und wird doch nicht eher, als um den Herbst reif. **

Die

* Allem Ansehen nach dürfte diese Art zu verfahren auch in unsern Gegenden bey fernerm Anbau dieser Getreydeart die bequemste seyn, weil das Umgraben des ganzen Feldes zu viel Zeit und Mühe erfordert.

** Vermuthlich ist dieses alles von der kleinern Art zu verstehen.

Die grüne Saat kann im Frühlinge öfters erfrieren, und doch wieder hervor kommen. Man hat davon so wohl in Albanien, als anderswo Exempel gehabt, daß bisweilen die Saat zu zweyen malen ganz hinunter in die Erde erfrohren, und dem ungeachtet nicht nur von selbiger Wurzel wieder aufgewachsen, sondern auch dasselbe Jahr die herrlichste Erndte gegeben. Es ist auch der Maïs deswegen anzupreisen, daß er viel länger gegen die Dürre aushalten kann, als einige andre Getreydeart. Er kann auch in langer Näsſe schwerlich Schaden nehmen. *

Zu Pflanzung und Einscharrung des Maïs bedienet man sich gemeiniglich der Kinder von 6 bis 7 Jahren, die es wohl verrichten können, wenn nur einige ältere dabey sind, die Aufsicht über sie haben. Man stecket 4 bis 5 Körner auf eine Stelle, da die Furchen einander durchschneiden, theils wegen der Krähen, Maïsdiebe und Einhörnchen, die auch wohl die gesteckten Körner weghohlen. Wenn auch alle diese Körner aufwachsen, haben sie doch Raum genug, daher siehet man auch in den meisten Hügeln 3 bis 4 Stängel stehen. Die Wilden pflanzen nach ein oder zwo Wochen iroquische Bohnen darauf; die Europäer

* Alles nach Unterschied des mehr oder weniger gedüngten Landes. Wenn Näsſe im August oder September anhält, thut sie den meisten Schaden. Denn an Statt des Durchtrocknens fängt der inwendige Theil der Kolben an zu faulen, davon die daran sitzende Körner, wenn sie gleich an sich reif sind, beschlagen und schimmlicht werden; welches aber, weil der Schimmel beym Abmachen der Körner sich abreibet, am Mehle nicht im geringsten zu schmecken. Nur kann man solche angelaufene Kolben nicht aufheben; sie lassen sich auch am schwersten abmachen, weil ihr inwendiger Stamm gar leichte abbricht, wenn sie auch gleich an der Luft oder in einer warmen Stube getrocknet worden.

ropäer aber lassen den Maïs allein stehen. Sie weichen auch wohl die Körner vorher in Wasser ein, worinn die Wurzel vom Helleboro albo zuvor gekochet worden. Dieses schadet dem aufwachsenden Maïs nicht, hält aber die Eichhörner, Krähen und Maïsdiebe ab, daß sie die Körner nicht auskratzen. Die Körner werden 2 oder 3 Queerfinger tief eingelegt. Es wäre wohl besser, daß man sie nur wenig tief in die Erde legte, denn die Erfahrung lehret, daß er so am besten wächset. Einige legen alle 4 oder 5 Körner in ein Loch, andere aber machen so viel Löcher neben einander in die Erde, und legen in jedes Loch ein Korn; und dieses ist die beste Art. Die Erde streichet man alsdenn mit der Hand oder Kohlhacke so hoch drüber, als nöthig. *

Wer ein guter Hauswirth seyn will, suchet im Herbst die reifsten und stärksten Aehren zum Saamen aus, und weichet die Körner ein, ehe sie gesteckt werden, weil sie alsdenn einige Tage eher kommen, als sonst. **

Wenn der Maïs etwas über ein Viertel lang wird, pflüget man zwischen den Stängeln, um das Unkraut zu vertilgen, und an die Stängel scharret man die Erde mit

* Er will nicht gern über einen Zoll hoch mit Erde bedecket seyn, weil er sonst bey einfallender feuchter Witterung in der Erde verfaulet.

** Dieses letztere scheinet nur alsdenn dienlich zu seyn, wenn das Land etwas trocken, oder gleich nach der Pflanzzeit trockene Witterung zu vermuthen; bey einfallender Nässe würde das Einweichen mehr schaden als nutzen. Er pflegt ohnedem in 10 bis 12 Tagen aufzugehen. Soll er in ungedüngtes Sandland gesetzet werden, so ist das Einweichen nöthig, und geschieht am füglichsten 24 Stunden lang in Mistwasser.

einer Kohlhacke. Dieß Zwischenpflügen geschieht zwey mal im Sommer, einmal in der Länge, das andre mal in der Breite des Feldes. Man braucht dazu den sonst gewöhnlichen Pflug. Einige haben einen besondern Pflug dazu, der nur von einem Pferde gezogen wird. Diejenigen aber, die nicht so vielen Raum gelassen haben, bedienen sich bloß der Kohlhacke. Die Hügel um den Maïs werden zuletzt eine halbe Elle hoch und eine Elle unten im Durchschnitte breit. *

Der Maïs will vor allen andern vom Unkraut befreyet seyn, und dieses am meisten in feuchten Jahren, weil alsdenn das Unkraut am meisten wächset. Wenn dieses Gewächs seiner völligen Länge nahe ist, schlagen bey der Wurzel eine große Menge Nebenschößlinge und Stiele aus, welche man Sauger nennet. Das Wegnehmen dieser unnützen Sauger befördert die zeitige Reifung des Maïses.

So bald man siehet, daß die Körner in den Aehren hart zu werden anfangen, kann man den Gipfel, der nun verwelket ist, abschneiden; und diese Gipfel sind ein gutes Viehfutter. Wenn man sie aber abschneidet, wenn die Körner noch weich sind, so vertrocknet die Aehre gemeiniglich und kömmt zu keiner Reife. **

Gegen

* Wenn die Pflanzen noch klein, und doch schon viel Unkraut darzwischen aufgewachsen, so wird solches füglicher ausgejätet, weil sonst die annoch kleine Pflanzen leicht verletzt werden können. Wenn sie aber nur in etwas erwachsen, ist die Krauthacke am besten dabey zu gebrauchen, weil das Zwischenpflügen mehrern Platz zwischen den Pflanzen erfordern würde, als man sonsten ihnen zu geben nöthig hätte; zumal da wir hier zu Lande nur die kleinere Art haben.

** Ich muß hiebey erinnern, daß dasjenige, was hier die

Aehre

Gegen die Reife des Maïses pflegen einige die steifen und harten Blätter, welche die Aehre umgeben, zu beugen, daß sie sehen, wie weit sie nachgeben, womit aber die Aehren nur vor den Maïsdieben entblößet werden, daher auch solche Neugier von Verständigen verworfen wird. *

Wenn der Maïs nun reif ist, welches in den nördlichen Gegenden um das Ende des Augusts, auch wohl schon in der Mitte desselben geschieht; in den südlichen aber in der Mitte oder gegen das Ende des Septembers, ja an manchen Orten des Octobers: so pflücket man die Aehren auf dem Acker ab. Einige sondern die Bälge von den Aehren so gleich auf dem Felde ab; andere schaffen die Aehren nach Hause, und verrichten die Absonderung daselbst. **

Wenn die Aehren abgepflückt sind, lässet man sie gemeiniglich, wenn es die Witterung verstattet, einen oder mehr Tage unter freyem Himmel im Sonnenschein liegen, daß sie etwas trocknen, ehe man sie einbringt. ***

Aehre genannt wird, eben das ist, was ich oben den Kolben genannt habe. Weil der Gipfel die Gestalt einer Kornähre hat, so glaubte ich alle Zweydeutigkeit am besten zu vermeiden, wenn ich nach der pfälzischen Mundart den ährenartigen Gipfel die Fahne, die eigentliche Aehre aber, darinn die Körner befestiget sind, den Kolben nennete.

* Zumal da auch die alsdenn etwa erfolgende Nässe desto leichter hinein dringen und Schaden thun kann.

** Dieses letztere ist darum besser, weil man die Bälge so gleich beysammen hat, und sie auf dem Boden, oder an einem andern bequemen Orte trocknen und zu Winterfutter verwahren kann. Denn es giebt doch immer einige drunter, die nicht ganz trocken geworden, wenn gleich die Körner reif sind.

*** Wenn es nasse Witterung ist, so kann solches, nachdem die

Achtzehnter Artikel.

Es giebt verschiedene Arten, den Maïs zu verwahren. In den englischen Colonien braucht man kleine von Holz aufgeführte Häuser, deren Wände aus dünnen Stangen oder Latten bestehen, daß die Luft frey durchziehen kann. Ihre Länge ist mehrentheils drey sechsfüßige Ruthen, die Breite aber nicht viel über zween oder drey Fuß, weil sonst die Luft nicht recht durchziehen kann. Die Höhe richtet sich nach der Menge des Maïses. Der Maïs selbst liegt ebenfalls auf dünne gelegten Latten; und oben ist das Haus mit Brettern oder auf andre Art gedeckt. Es fällt wohl Regen oder Schnee herein, aber die Luft trocknet es gleich wieder. Allein außer andern Unbequemlichkeiten haben die Ratten und Mäuse einen freyen Zugang zu diesen Häusern. Andere hängen die Aehren in große Fenster, und lassen dann und wann, je öfter je besser, die Luft und den Wind frey darauf gehn. Diese Art scheinet viel besser, als die vorige, und eine lange Erfahrung hat gewiesen, daß der Maïs, wenn man ihn auf die letzt erwähnte Art in seinen Aehren verwahret, sich viele Jahre hält, und doch noch zur Aussaat gut bleibt. *

Die

die Bälge abgesondert sind, in einer warmen Stube geschehen. Werden sie nicht recht abgetrocknet, so beschlagen sie leicht, wenn sie gleich in trockener Witterung abgenommen worden. Denn man wird bey Abziehung der Bälge gemeiniglich finden, daß die Aehren schwitzen, daher sie nothwendig abgetrocknet werden müssen.

* Wenn er recht abgetrocknet worden, wird er nicht so leicht Schaden nehmen, wenn er auch auf einem Hausboden dünne ausgebreitet liegt, zuweilen mit einer Schippe herum geworfen wird, und durch Oefnung der Dachfenster oder Lucken frische Luft bekömmt. Zur Saat aber werden die Kolben am besten hängend aufgehoben.

Die Wilden lassen ihre Maïsähren in einem gelinden Rauche trocknen, und hängen sie hernach unter das Dach ihrer Hütten auf, da sie sich denn ebenfalls viele Jahre zur Speise und Aussaat gut halten. Einige Wilde graben an einem trocknen Orte tiefe Gruben in die Erde, deren Boden und Wände sie erst mit trockenen Baumrinden, und dann mit langem trocknen Grase belegen, darein schütten sie die Maïsähren, und bedecken sie auf ähnliche Art; auf welche Weise der Maïs ebenfalls viele Jahre gut und unbeschädigt bleibet.

Der Nutzen des Maïses ist so mannichfaltig, daß sich schwerlich eine Getreydeart dergleichen wird rühmen können. Man kann ihn auf vielerley Arten für Menschen und Thiere gebrauchen. Erstlich giebt er so viel, als irgend einige andere Getreydearten, daher er denn auch bey einigen das Getreyde der Trägen heißt. Ich habe in einer einzigen Aehre 650 reine und harte Körner gerechnet, und ein jeder Stängel hat gemeiniglich zwo bis drey Aehren. Fast keine Aehre hat unter 300 Körner, auch können die Körner nicht verloren gehen, da es vielmehr schwer ist, ein Korn abzulösen. Gemeiniglich hält man in America ein Jahr für ein Mißwachsjahr am Maïse, wenn man nicht das 200 Korn bekömmt, nach der Aussaat zu rechnen. *

* Hiedurch wird der Einwurf zur Genüge beantwortet, daß diese Getreydeart wegen ihrer weitläuftigen Pflanzung allzu viel Land wegnehme, auf welchem von anderm Getreyde mehr wachsen könnte. Ich habe bisher noch nicht auf das 50, geschweige denn auf das 200 Korn kommen können, gleichwohl bin ich versichert, daß auf demselben Platz kaum halb so viel Roggen oder Gerste könnte gewonnen werden, als ich darauf an der Maaße türkischen Weizen gehabt habe. Wird er in Menge gebauet, so ist

auch

Nachgehends ist zu erinnern, was ich schon vorhin erwähnet habe, daß er im Frühjahr erfrieren, und doch aus eben der Wurzel wieder aufkommen kann, daß er mehr Hitze und Trockene, als andere Gewächse verträgt, daß er in magern, trocknen und sandigen Stellen fortkömmt, daß er dem Schaden von lange anhaltender Nässe nicht so sehr unterworfen ist u. s. w. *

Die Blätter der Maïsstängel, weil sie noch grün sind, abgenommen, und in der Sonne getrocknet, nachmals gut verwahret, sind ein gutes Futter für Pferde und Kühe, die sie lieber fressen, als Klee, oder anderes Heu. Aber wenn die Blätter von selbst auf den Stängeln trocknen, fressen Pferde und Kühe sie nicht, als in Ermangelung andern Futters. Wenn man Wasser wärmet, und auf die grün abgenommene und getrocknete Blätter gießt, und solches den Kühen zu fressen und zu saufen giebt, so vermehret solches auch dasjenige, was an der Aussaat ersparet wird, sehr beträchtlich.

* Daß diese Pflanze in dürrer Zeit sich gut halten kann, kömmt ohne Zweifel daher, weil sie mehr, als Pflanzen anderer Art, die nächtlichen Erquickungen des Thaues zu genießen fähig ist. Es ist ein Gewächs, dessen oberster Theil vor der Blüthzeit einer offenen Düte gleichet; daher kann sich der Thau recht in die Pflanze hinein ziehen, und muß darinn bleiben, ohne daß er wieder ablaufen oder von der Sonne so bald abgetrocknet werden könnte. Diese Erquickung ist zwar in stark gedüngtem Lande nicht hinlänglich, aber in ungedüngtem thut sie gute Dienste; wie denn überdieß der Thau auch noch an den Enden, wo die Blätter am Stamme angeschlossen sind, sich hinein ziehen kann. Indessen nimmt die Dürre diese Pflanze in und nach der Blüthzeit schon mehr mit, als vor derselben.

solches die Milch merklich. Man schneidet aber diese Blätter, wie ander Stroh, zu Heckerling. *

Wenn die Maïsähren ziemlich groß, aber die Körner noch weich sind, so pflegen viele sie abzubrechen, ziehen sodann die Bälge ab, halten die Aehren ans Feuer und braten sie, welches bey den Europäern so wohl, als bey den Wilden, für eine angenehme Speise gehalten, auch den Fremden und Gästen oft vorgesetzet wird. Wäre der Maïs den Juden bekannt gewesen, so sollte man meynen, die Sangen, deren die Schrift gedenkt, schickten sich zu dieser Beschreibung. Aber so findet diese Muthmaßung nicht Statt. Bisweilen kochen sie diese weichen Aehren auch, da sie denn ebenfalls gut schmecken; man kann sie auch als Gurken in Eßig einmachen, wann sie noch jung sind. Einige pflegen dergleichen Aehren auf dem Felde roh zu essen, da sie denn einen Geschmack haben, wie süße Milch mit Zucker. Weil der Maïsstängel noch grün ist, befindet sich

* Man kann aber auch das auf dem Stamm getrocknete Stroh verwahren, und es im Winter dem Vieh zuweilen, doch unzerschnitten, vorlegen. Es sucht sich das beste heraus, und das übrige streuet es unter die Füße in den Mist. In Absicht des Abblatens ist wohl zu merken, daß man nur die untersten und größten Blätter nach und nach abnehmen lasse; blühende Stauden aber müssen von aller Beblatung befreyet bleiben. Wenn die Frucht heran wächset, so kann man etwa in der Hälfte des Augusts die Stauden ganz und gar von den Blättern entblößen, doch ohne die Kolben zu beschädigen; da denn die Blätter zu Winterfutter getrocknet werden können, wodurch die Frucht auch eher zur Reife kommen kann. Auch sind die Blätter, so lange sie noch grün sind, ein gutes Futter für Gänse, und eben wie Kohlblätter.

ein helles süßes Wasser zwischen den Knoten desselben. Verschiedene haben versucht, Syrup und Zucker daraus zu machen; es ist auch gelungen, aber es scheint die Mühe nicht zu belohnen. So wohl Europäer als Wilde schneiden zuweilen Maisstängel ab, und saugen den süßen Saft aus. Einige zerstoßen sie, und machen daraus ein wohlschmeckend Getränke. *

Die Maïskörner sitzen dichte und hart an der Aehre. Sie mit den Fingern los zu machen, wäre eine beschwerliche und sehr langweilige Arbeit, und mit Dreschen giengen sie nicht wohl los. Derowegen, wenn man sie ablösen will, nimmt man einen Zober oder dergleichen Gefäß, leget entweder ein dickes langes Darreisen, oder ein ander eckigtes Eisen queer über, und bindet es an beyden Enden ans Gefäß feste. Die Seite der Aehre hält man an die Ecke dieses Eisens, da denn die Körner abgeschabet werden, und ins Gefäß fallen. Es gehört ein kleiner Handgriff dazu, ehe man es mit Behendigkeit thun kann. Andere lösen die Körner also ab, daß sie die Aehren in hölzernern Mörsern gelinde stoßen. Doch thun die Europäer und Wilden solches nicht eher, als bis sie der Körner benöthiget sind, weil sie sich am besten halten, so lange sie an den Aehren bleiben. **

Mei-

* Daß diese Stängel, auch wenn sie ganz trocken worden, dem Vieh, und sonderlich den Schweinen, sehr gut schmecken, habe selbst mit Verwunderung gesehen. Könnte man also nicht diese Stängel mit zur Winterfütterung der Schweine anwenden, die ohnedem am schwersten durch den Winter zu bringen sind? Alsdenn würde auch nichts an der ganzen Pflanze ungenutzt bleiben, als die ausgekörnten Aehren, die aber doch auch, wenn man es der Mühe werth achtet, klein gebackt, und eben so gut als Spreu oder Heckerling unter das Futter gemenget werden können.

** Allem Ansehen nach ist die erste Art, die Körner abzusondern,

Meistens überall in den englischen Colonien machen die Landleute ihr Brodt vom Maïse. In Maryland speisen auch die Vornehmen und Vermögenden kein ander Brodt. Kömmt ein Fremder zu ihnen, so lassen sie ihm die Wahl zwischen Weizenbrodt und Maïsbrodt, sie selbst aber bleiben bey dem letztern. Man macht dieß Brodt zuweilen vom Maïs allein, da scheint es aber nicht so gut zu seyn. Am besten ist dasjenige, was von Roggen und Maïsmehl untermenget gemacht wird. Weizen und Maïs vermenget giebt auch gutes Brodt. Man bäckt es gemeiniglich in Gestalt großer Laibe. Es ist ein sehr gesundes Brodt, und hält den Leib beständig offen. Verschiedene Schriftsteller, auch Reisende, wollen ihn beschuldigen, er verursache bey den Leuten, die ihn stark zur Nahrung brauchen, Verstopfung, Ausschlag, Krätze u. d. g. Die Einwohner in Westindien aber, die ich darum befragte, versicherten mich, es sey kein gesünder Brodt, als eben dieses. Also muß das, was man dem Maïse Schuld gegeben hat, von dem Landstriche oder einigen andern Ursachen herrühren. Bisweilen machen sie Brodt von allerley Arten Kürbissen und Maïs darunter gemengt, welches sehr schön und süße wird; aber

dern, fast eben so beschwerlich und langweilig, als wenn es mit den Händen geschieht, weil man sie doch mit den Händen an das Eisen halten, und oft umdrehen muß. Man verrichte es aber auf eine oder die andre Art, so kann man sich die Beschwerlichkeit sehr erleichtern, wenn man die Kolben oder Aehren zuvor mit einem forne etwas breiten Holze, als die Waschhölzer sind, in einem Beutel, dünne von einander geschüttet, gelinde durchklopft, so, daß die Körner nicht zerknirschet werden. Die allermeisten Körner springen davon ab, und was noch sitzen bleibt, läßt sich leicht mit der Hand abdrehen oder an dem Eisen abschaben.

aber das Maïsmehl muß zuvor von Schaalen gereiniget, und die Kürbisse müssen gekocht werden, ehe man beydes zusammen knätet. Wenn man Brodt aus Roggen und Maïsmehl machet, so kochet man Anfangs einen Brey aus Maïsmehl, worauf man das erstere hinein knätet.

Die Maïsgrütze wird also zubereitet: Man nimmt die Körner, und thut sie in ein Gefäß, gießet ein wenig Wasser darauf, daß es über den Maïs gehet, lässet es einige Zeit stehen, damit der Maïs etwas aufgeweichet werde. Alsdenn thut man ihn in einen hölzernen Mörser und stösset ihn gelinde mit einem hölzernen Stämpel, bis sich die Schaalen absondern. Nachgehends schwinget man die Schaalen davon, daß nur die Kerne zurück bleiben, welche von dem gelinden Stoßen zwar aus einander gegangen, aber nicht zu Mehl geworden, sondern wie grobe Grütze geblieben sind. Diese Grütze mit leichter Mühe zu stampfen, haben einige das obere Ende des Stämpels an eine Stange gebunden, die am Dache, wie die Stange einer Drehebank befestiget ist, den Stämpel erhebet, und die Arbeit erleichtert. Manche sondern die Schaale vom Maïskorne also ab, daß sie eine gewöhnliche Lauge von Asche machen, und die Körner einige Zeit darinn weichen lassen, da denn die Schaale sich von selbst ablöset. Nachgehends wird der Maïs verschiedene mal in reinem Wasser wohl abgewaschen, daß der Laugengeschmack vergeht, da man ihn denn ganz und ungestückt bekömmt. *

Verschie-

* Auf diese Weise könnte man durch Mahlen dieser Kerne das allerfeinste Mehl bekommen. Es wäre zu wünschen, daß eine Art möchte entdeckt werden, wie man mit wenigern Umständen auf der Mühle fein weiß Mehl bekäme. Das bloße Ansprengen, das bey dem inländischen Weizen geschieht, ehe er abgemahlen wird, will es hier nicht ausmachen, ja ist noch mehr hinderlich daran, als wenn die Körner recht trocken sind.

Verschiedene in America machen Getränke aus dem Maïs, wozu man den blauen für den besten hält, weil er mehr geben soll, als die andere Art. Man mälzet ihn, wie ander Malz, aber es wird mehr Zeit dazu erfordert, ehe er ausgemälzet wird, weil er sehr viel auswachsen muß, ja die Spitzen meist anfangen müssen grün zu werden, wenn er viel Bier geben soll. Man muß ihn auch beym Mälzen einmal des Tages waschen, sonst wird er unrein. Das Malz schmecket völlig wie gewöhnliches Gerstenmalz. Verschiedene pflanzen mit Fleiß eine Menge solchen blauen Maïs, um nur Bier daraus zu brauen. Es giebt an Stärke und Geschmack dem gewöhnlichen Gerstenbier nichts nach, und das Nachbier davon streitet mit jedem andern Nachbier um den Vorzug. Dieser blaue Maïs hat auch das voraus, daß er gemeiniglich eine Woche oder 14 Tage eher reif wird. Eben so brennet man auch einen schönen Brandewein daraus, ob solches wohl eine weniger nöthige Eigenschaft ist.

Die Pferde fressen den Maïs sehr gerne; nur sind ihnen die Körner ungesund, so lange sie noch grün, oder nicht recht trocken sind. Sonst aber hält man ihn noch einmal so nahrhaft für Pferde, als den Hafer. Die Körner werden von den Aehren in einem hölzernen Mörser abgestoßen, damit die Pferde sie desto geschwinder verzehren können; manchmal leget man ihnen auch die ganzen Aehren hin, daß sie die Körner selbst losbeißen müssen. Kömmt ein Pferd in ein Maïsland, so lässet es die beste Gras- und Kleeweide stehen, und beißet die Maïsähren ab. Nichts ist auch besser, Kühe und Ochsen zu mästen, als Maïskleie und Maïsmehl auf verschiedene Arten zugerichtet. Auch die Schaafe sind ungemein begierig nach demselben. Für Schweine hält man den Maïs für das beste Futter, das sie nur bekommen können, weil sie nicht nur sehr fett davon werden, sondern das Fleisch auch von dieser Nahrung besser wird, als von einiger

andern.

andern. Hühner, Tauben, Gänse und Enten sind nach diesem Futter begieriger, als nach einigem andern mir bekannten Getreyde. Mit einem Wort, es ist kein einziges Getreyde, das von allerley Hausthieren so begierig gesucht wird, als dieses. *

Wie wohlschmeckend dieses Getreyde allerley Thieren seyn muß, läßt sich auch daraus schließen, weil kein einziges Getreyde so viel Feinde hat, als dieses. Ratten und Mäuse lassen eine jede andere Getreydeart unberührt, so lange sie auf dem Felde oder in den Häusern den Zugang zu diesem haben. Die Krähen, die Maïsdiebe von dreyen verschiedenen Arten, die grauen und schwarzen americanischen Eichhörner, die Erdeichhörner, die Spechte von vielerley Arten, und viele andere Thiere sind alle so begierig nach dem Maïse, daß man sie auf keine Art abhalten kann. Die Vögel sind bey Tage vorhanden, und die Eichhörner bey der Nacht; die letzten können in wenig Nächten halbe Tonnen und mehr in ihre Löcher tragen. Um nun alle diese dem Maïs so schädliche Gäste auszurotten, hat die Regierung in dasigem Lande etwas Gewisses ausgemacht, das aus der allgemeinen Casse demjenigen soll bezahlt werden, der eine Krähe, ein Eichhorn, Maïsdieb oder Specht umgebracht. Vor diesem war die Verfassung gemacht, daß für jeden Eichhornskopf drey Pence bezahlet wurden, so eifrig war man auf die Verfolgung dieser Thiere bedacht. Fast dergleichen Gesetz war auch in Neuengland üblich.

* Vermuthlich ist dieses letzte von der Maïsgrütze zu verstehen. Denn es ist probirt worden, die ganzen Körner allerley Federvieh vorzuwerfen, aber sie rühreten sie nicht an; aber die Grütze davon fressen sie alle überaus gern, und es ist für junges Federvieh nichts bessers, als dieselbe, weil es gleichsam zusehends darnach wächset. Die Gänse allein fressen die ganzen Körner begierig.

* *

Erklärung der Kupfertafeln

zu den

vier vorhergehenden Theilen.

Zum ersten Theil.

Zu Seite 251.

Taf. I. Fig. 1. Eine gepflasterte Mistgrube, worinn man den Mist bedeckt erhält, damit er seine Kraft behalte. In diese Grube geht so wohl aus dem Stalle A, als aus dem Hinterhofe B, eine Röhre CHF, wodurch aller Ablauf aus beyden hinein fließt. D. ein Mann, der auf einem Schiebkarren Mist hineinführt. E. ein Mann, welcher die Fallthüre L. aufhebt.

Zu Seite 260. und 261.

Taf. II. Fig. 1. Ein Schaafhaus. A. Krippen, die rings um das Inwendige des Hauses herum gehen. B. ein Theil des Schaafhauses, welcher offen gelassen wird, damit die Schaafe immer der freyen Luft genießen. C. zwo mit ihren Leitern gegen einander befestigte Krippen, die mitten durch das Schaafhaus von einem Ende zum andern gehen.

Zu Seite 287.

Taf. I. Fig. 2. Ofen zum Kalkbrennen.

Zu Seite 320. und 321.

Taf. III. Fig. 1. Profil eines Bruſtpflugs, womit der Raſen zum Verbrennen von dem Boden aufgenommen wird.

Fig. 2. Ein von Pferden gezogener Pflug mit einer hohlen Pflugſchaar, den zu Aſche zu verbrennenden Raſen damit aufzunehmen. A A. ſeine beyden Ohren, welche ſehr ſcharf ſind, um die Wurzeln abzuſchneiden, und dadurch der Vorderſchneide B zu Hülfe zu kommen, daß ſie deſto leichter eingreifen könne. C. das Sech. D. der ſo genannte Eſelsrücken, welcher dienet, das durch den Pflug ausgehobene Stück Raſen in zween gleiche Theile zu theilen, wovon der eine auf die rechte, der andere aber auf die linke Seite umgekehrt fällt. Alle übrigen Stücke dieſes Pflugs kommen mit denen überein, die man bey den gewöhnlichen Pflügen antrifft, deren Mechaniſmus bey den Kupfern des zweyten Bandes dieſes Werkes abgebildet und beſchrieben ſteht.

Zu Seite 442. und 446.

Taf. IV. Fig. 1. A. Damm von Raſen, worauf Bäume gepflanzt ſind. B. abſchüßiger Damm von Raſen, zum bequemen Hinaufſteigen. CCCC. ein mit Bäumen beſetzter Steindamm. DDD. Leute, die an dem Wehrdamme E arbeiten, den man der Fluth und den Strömen entgegen ſetzt.

Zu Seite 475. und 501.

Taf. V. Fig. 1. A. Pflanzung von hochſtämmigen oder Bauholze. B. Fällholz.

Taf. V. Fig. 2. Die Art, hochstämmige Bäume auf einem bepflügten Boden in gehörigem Abstand von einander zu pflanzen.

Zu Seite 800.

Taf. VI. Fig. 1. Ein Gefäß in der Gestalt eines Mühlentrichters, aus welchem durch verschiedene Röhren das Futter für die Schweine in den Trog herab läuft, so, daß allezeit nur Eine Handvoll Futter auf einmal im Troge ist. A A. der Trichter. B B. die große Röhre, wodurch das Futter herab fällt, und hernach in andere Seitenröhren geht, deren jede dasselbe in einen besondern Trog C C C C fallen läßt. D D. Schweineköben. E E E E. ein bedeckter Ort für die Schweine, neben einem Stücke Landes, welches mit Klee, Erbsen, oder Bohnen besäet ist, womit sie sich mästen.

Zu Seite 814.

Fig. 2. A A A A. Caninchengrube. B B. zwey Männchen, die nahe bey ihrem Troge an der Kette liegen. C C. die übrigen sind Weibchen, die in der Grube herum laufen.

Zum zweyten Theil.

Zu Seite 102 — 126.

Taf. I. Fig. 1. Der alte Pflug ohne Rad.

Fig. 2. Pflug mit Einem Rade.

Fig. 3. Der alte Pflug mit zwey Rädern.

Fig. 4. Der Pflug mit zwey Rädern, in seinem verbesserten Zustand.

Fig. 5. Pflug mit einem schneidenden Rade.

Erklärung

Taf. I. Fig. 6. Pflug, um Gräben zum Ablauf des Waſſers auszupflügen.

Fig. 7. Pflug mit vier Sechen.

Fig 8. Die kurze Sterze.

Fig. 9. Die lange Sterze.

Fig. 10. Brett des Hintertheils, mit ſeiner Klammer.

Fig. 11. Stück Holz, das an die Deichſel angemacht wird.

Fig. 12. Viereckichter Haken mit ſeinem Rinken.

Fig. 13. Eiſerner Rahmen, mit ſeinen Kerben und Haken.

Fig. 14. a. Vorderbrett. b. Hinterbrett.

Fig. 15. Die eiſerne Unterplatte an der Pflugſchaar.

Fig. 16. Das Streichbrett.

Fig. 17. Die Pflugſchaar.

Fig. 18. Das Sech.

Fig. 19. Eine Schraubenmutter.

Zu Seite 178. 179.

Taf. II. Fig. 1. Walze mit ſchneidenden Reifen, welche, indem ſich die Walze herum drehet, die Raſen in gleiche Theile abſchneiden.

Zu Seite 237 – 248.

Taf. III. Fig. 1. A. Vollſtändiger Pflug, Rüben zu ſäen.

Fig. 2. A A. die beyden Ständer. B. das Brett. C. der Queerbalken. D D. die Lahnen oder Gabeln. E E. der Saamenkaſten für die Rüben. F. der Grengel.

Fig. 3. A A A A. kupferner Saamenkaſten für die Rüben, im Durchſchnitt.

Taf. III. Fig. 4. BBBB. der Saamenkasten nach seiner ganzen Structur, wozu folgende Theile gehören:

Fig. 5. CCCC. kupferne Walze.

Fig. 6. D. eiserner Deckel der Feder.

Fig. 7. E. der Trichter.

Fig. 8. F. eine Schraube.

Fig. 9. G. Schraubenmutter.

Fig. 10. H. Gegenschraube.

Fig. 11. IIII. Tafel, worauf der Saamenkasten ruhet.

Fig. 12. KKKK. die Fuge der Zunge oder des Rads des Kastens.

Fig. 13. LLLL. die offene Fuge, oder das innere Theil derselben.

Fig. 14. MMMM. das Vorderende eines Falllochs für den Weizen.

Fig. 15. NN. das Inwendige der Walze.

Zu Seite 248 – 250.

Fig. 16. OOOO. der leichte Pflug oder die Roßharke, bey den Engländern Hoeplough, bey den Franzosen le Cultivateur genannt. PP. die Zahnen oder Gabeln. QQ. der Queerbalken. RR. der Schwengel. SS. das gespitzte Brett. TT. der Grengel. VVVV. das ganze Hintertheil des Pflugs, bestehend aus dem Vorder- und Hinterbrett, der eisernen Unterplatte, dem Rahmen und Streichbrette.

Fig. 17. YY. der vom Pflug abgesonderte Grengel.

Fig. 18. ZZ. das gespitzte Brett, besonders betrachtet.

Taf. III. Fig. 19. AA. der leichte Pflug, mit Pferden bespannt.

Zu Seite 479.

Taf. IV. Fig. 1. A. Wicken.

Zu Seite 486.

Fig. 2. B. Kichererbsen.

Zu Seite 498.

Fig. 3. C. Linsen.

Zu Seite 504.

Fig. 4. D. Buchweizen.

Zu Seite 564.

Fig. 5. E. Honigklee.

Zu Seite 586.

Fig. 6. F. Saint-foin.

Zu Seite 594.

Fig. 7. G. Luzerne.

Zu Seite 611.

Fig. 8. H. Hopfenklee.

Zu Seite 619.

Fig. 9. I. Raygras.

Zu Seite 626.

Fig. 10. K. Spargel.

Zum dritten Theil sind keine Kupfer.

Zum vierten Theil.

Zu Seite 144 – 150.

Tafel I. Ein luftendes Kornhaus. Dieses ist bereits im Werke selbst, auf den erst angezeigten Blattseiten 144 bis 150 des vierten Theils, sehr ausführlich beschrieben.

Erstes

Erstes Register
der
Personen,
von denen
Verordnungen, Entdeckungen und Versuche
in den
fünf Theilen der Landwissenschaft
angeführet werden.

A.

Alexander IV. 100
Aristoteles III. 360
Augustus II. 368

B.

Barnes (Jacob) IV. 196
Bartlet I. 692
Baynard III. 505
Bidet V. 109
Blagrave IV. 124
Blith I. 261. II. 155
Boyle II. 348. 390
Bracken I. 692
Bradley II. 307. 358. IV. 103. 122
Bral II. 377

C.

Cäsar (Julius) V. 54
Cecil II. 316
St. Cesaire V. 16
Chambres IV. 103
Chomel IV. 103
Cicero II. 296. 374. V. 168
Clusius V. 137
Collins (Arthur) III. 68
Columella V. 95
Constantinus II. 369
Cooper II. 315
Cowley II. 294
Crequius (Nicol.) II. 406
Curberwille IV. 123

D.

Darius IV. 100

Democritus V. 96
Derham I. 304. II. 332. 406. 439. 443. IV. 68
Derouville V. 36
Digby (Kenelm) I. 898. II. 388
Dioscorides II. 441
Dover IV. 193
Drake (Franz) V. 137
Dumainbray II. 404

E.

Edgecumbe III. 490
Edmunds (Thomas) I. 193
Elisabeth II. 316
Ellis I. 46. 284. 297. 306. 310. 420. II. 358. 367
Evelyn I. 42. 45. II. 10. 63. 64. 65
Ewan II. 332. 333

F.

Fat I. 46
Floyer (John) III. 505
la Fosse IV. 161
Freind I. 305

G.

Garidel V. 18
Gerard III. 303. V. 137
Gibson I. 692
Godfrey IV. 35
Grestone III. 162
Grew II. 22. 39
Guerin V. 50

H.

Hale II. 23. 38. 44. 347. 377. 385. 404. III. 381. IV. 10. 109. V. 35. 42
Halley I. 304
du Hamel II. 10. 16. 19. 38. 64. 65
Hamilton II. 333. 411
Hawkins (Christoph) III. 148
Helmont II. 390
Hoblyn III. 490
Horaz II. 296
Houghton I. 44. III. 138
Hunsdon (William) I. 181

J.

Justinian V. 55

K.

Keil II. 389. 405

L.

Lawrence I. 868. II. 401
Liger V. 7
Lobelius II. 401
Löwenhoek III. 327
de Lucatello (Joseph) II. 11. 321

M.

Mago V. 96
Maldonak (Pedro) V. 138
Mariotte II. 23

Markham I. 218. 250. 252. II. 153. IV. 102
Martinier II. 333
Maundrell I. 682. 683
Mead III. 490
Miller II. 333. 346. 402. 404. 409. 412. 417. IV. 103. 359. 369
Montague I. 712
Moreton I. 769
Mortimer I. 311. IV. 103. 124

N.

Needham IV. 123
Nero II. 332
Newton II. 307
Noah V. 54
Norrey I. 523
Nunn II. 420

O.

Ogilvie (Jacob) III. 220
Osborn III. 489

P.

Papin II. 22
Penrose III. 489
Plat (Gabriel) II. 533
Plat (Hugh) II. 382. 388. 453
Plinius II. 332. 353. 374. III. 10. 360. IV. 79. V. 98. 102
Plott I. 128. 212. 523. 549. 712. 768. 881. II. 111. 155
Plummer II. 357. 381
Probus V. 54
von Puisieux V. 86
Pythagoras II. 298. 442

R.

Rawleigh (Walter) II. 302
Ray II. 401. 402. 441
Reaumür I. 828. IV. 90
Redi II. 212
Renolls (Thomas) I. 139
Robigus IV. 77
Rocque IV. 360. f.
Romulus V. 54
Ryder II. 650

S.

Sandwich (Gr. v.) II. 321
Saratti IV. 64
Scipio II. 296
Seneka II. 296
Serres V. 3. 7. 18
Severus II. 368
Solleysel IV. 163
Stanhope I. 828
Swiezer I. 310

T.

Temple (Wilhelm) II. 436
Theophrastus II. 441. III. 189
von Thorndon (Peter) I. 393
de la Tour V. 23
Tournefort V. 18
Tulis II. 597
Tull I. 239. 240. 245. 247. II. 9. 10. 11. 15. 20. 30. 34. 40. 51.

40. 51. 60. 63. 92. 154. 190. 209. 211. 230. 240. 256. 276. 600. III. 77

Turner (Georg) III. 489. 494

V.

Varro II. 370

Virgil I. 334. 706. 898. II. 296. 382. IV. 85. 103. V. 95

W.

Wallis I. 304

Woodward II. 23. 349

Worlidge I. 271. 311. 471. IV. 102 f.

Y.

Yelverton II. 334. 356. 357

Zweytes Register

der

merkwürdigsten Sachen,

welche in den

fünf Theilen der Haushaltungswissenschaft enthalten sind.

A.

Aale, sind Raubfische I. 885. wie und in was für Teichen sie zu halten I. 885. welche am besten schmecken I. 885. erfordern nicht viel Sorgfalt I. 888

Abbrennen, ist bey Heydelande sehr dienlich, wenn es zu Kornlande gemacht werden soll II. 73. was bey Abbrennung der Stoppeln zu beobachten II. 74. s. Brennen.

Abele, eine Art weißer Pappeln, deren Beschreibung und Art I. 583. wachsen sehr geschwind und bringen viel Nutzen I. 584. Werth ihres Holzes I. 585

Abkürzen, des Hopfens III. 37 f.

Abnehmen, allgemeines der Pferde, Mittel dagegen IV. 224

Abschneiden, des Hopfens, wie lang und mit wie viel es auf einmal vorzunehmen III. 42

Acacienbaum, Namen und Beschaffenheit desselben V. 157. wie er fortzupflanzen V. 159. und zu warten V. 160. 170. dreyfache Art, Acacienbäume zu bauen V. 163. Nutzen seines Holzes für Tischler V. 163. wie er zu köpfen V. 164. sein Holz ist das beste zu Weinpfählen V. 166.

V. 166. wie er zu dieſer Abſicht zu ziehen V. 167. iſt keinem Unfall unterworfen V. 168. treibt ſehr viele Schößlinge V. 169. ſchadet den neben ihm ſtehenden Weinreben nicht V. 170. iſt öfters zu beſchneiden V. 172. ſein groſſer ökonomiſcher Nutzen V. 173. kann auch zu Hecken und Zäunen gezogen werden V. 174

Acidna, eine Art virginiſcher Hanf III. 95

Acidum, zu Abſonderung des käſichten Theils der Milch III. 391 f.

Acker, wie viel Millionen England enthalte I. 346. was in Anſehung des Walzens der Aecker zu bemerken I. 273. ſ. Walzen. warum Aecker nicht alle Jahre mit einerley Getreide beſäet werden II. 35. warum ſie alle drey Jahre braach liegen bleiben II. 42. wie oft er müſſe gepflüget werden, wenn Weizen darauf gebauet werden ſoll II. 42. wie vielmal zur Gerſte II. 42. deſſen Bearbeitungen müſſen ihre gehörige Zwiſchenzeiten haben II. 53. wie man ihn durch Arbeit friſch und bey Stärke erhalten könne II. 86. Verbeſſerung deſſelben durch die Arbeit nach Beſchaffenheit ſeiner Natur II. 90 f. eine jede Art hat ihre beſondere Bearbeitung nöthig II. 97. wie ein abhängiger Acker zu bepflügen II. 130. wie bergigter Acker kreuzweiſe zu pflügen II. 131. 133. wie er in Furchen zu legen II. 134. wie die Näſſe von feuchten Aeckern abzuleiten, die hoch liegen II. 140. und wie von denen, die flach liegen II. 142. wie Weizenacker zuzurichten II. 346. ſ. Boden. Land.

Ackerarbeit, mit dem leichten Pfluge II. 10. was man überhaupt Ackerarbeit nenne II. 82. kann die Stelle der Düngung vertreten II. 86. die neue Art beſtehet vornehmlich darinn, daß man das Pflügen, Säen und Eggen auf einmal verrichtet II. 221. ſ. Feldarbeit.

Acre, wie groß ſo ein Stück Land ſey II. 77. wie viel Dünger zu einem Acre erfordert werde II. 158

Zweytes Register.

Aderlassen, bey was für Gelegenheiten es den Pferden wohl bekomme l. 719. ingleichen dem Rindvieh l. 752. ob es den Milchkühen zuträglich sey l. 757. wenn man den Kälbern Ader lassen solle l. 766

Adipsos, so nannten die Alten das Süßholz III. 189

Aepfel, von einerley Art, verändern den Geschmack nach Verschiedenheit des Bodens l. 42. wie sie nach der gemeinen Art auszulesen und zu zerstoßen III. 484. verschiedene Arten der Aepfel III. 486. müssen selbst vom Baume fallen III. 494. wie sie in den Haufen zu warten III. 494 f. wie sie zu pressen III. 495. großer Nutzen ihres Saftes III. 505 f.

Aepfelbäume, wie weit sie in einem Obstgarten von einander zu pflanzen III. 479. zu welcher Jahrszeit, und wie sie zu pflanzen III. 481 f. welches Alter zum Pflanzen am besten III. 481. wie die Wurzeln zu beschneiden III. 482. wie die Kronen zu beschneiden III. 483. wie sie zu befestigen III. 484

Aepfelbäume, wilde, wie sie zu Hecken anzuwenden l. 438. 451. warum sie nicht in dichten Hecken zu dulden II. 308. sind mit Vortheil in den Hopfengärten zu pflanzen III. 15

Aeschen, wo sie in England am besten wachsen l. 12. 400. wo sie nicht gedeyen l. 30. 552. taugen gut zum Kappen l. 461. 487. 551. Beschreibung des Aeschenbaums l. 549. was sie für Boden lieben l. 550. wie sie in die Hecken zu pflanzen l. 552 f. warum sie allen kleinen Gewächsen schädlich sind l. 553. wie sie fortzupflanzen l. 553. was bey Sammlung ihres Saamens zu beobachten l. 554. wie sie in Baumschulen zu ziehen l. 555. und wenn sie zu verpflanzen l. 556 f. wie weit sie in Hecken von einander zu setzen l. 557. Vortheile der Aeschenbäume l. 558. wie sie an dem Orte zu ziehen, wo sie stehen bleiben sollen l. 559.

wie

wie sie zu beschneiden und zu fällen l. 563 f. werden sehr leicht hohl l. 564. Nutzen der Aeschenbäume l. 566

Aeschenschlüssel, heißt die Frucht des Aeschenbaums l. 550. wie sie zu säen, wenn die Aeschen zum Fällholze gebraucht werden sollen l. 561. 562

Aespenbaum oder zitternde Pappel, hat viel artiges an sich l. 591. wo er am besten fortkomme l. 591. wie er fortzupflanzen l. 592. giebt kein gut Feuerholz l. 592. und schlechte Kohlen l. 593

Ahorn: Maßholder- oder Leinbaum, von demselben ist der wilde Feigenbaum eine Art l. 628. wo er am besten gedeye l. 629. wie er fortzupflanzen l. 629. Beschaffenheit seines Holzes l. 630 f.

Ahorn, oder wilder Feigenbaum, dessen Beschreibung und Nutzen l. 594 f.

Ahornholz, Beschaffenheit des norwegischen l. 631. was man französisches Ahornholz nenne l. 631

Ale, wie die gemeine braune gebrauet wird III. 463

Ameisen, verschiedene Arten, sie zu vertilgen II. 524 f. 527. 546. bequemste Zeit dazu II. 545

Ameiseneyer, was die so genannten Ameiseneyer sind II. 530

Ameisenhügel, wie sie am besten von den Wiesen wegzubringen II. 524 f.

Ameisenpflug, Beschreibung dieser Maschine II. 526

Ampfer, wilder, ist den Baumschulen höchst schädlich l. 473. auch den Wiesen II. 523

Anies, kömmt eigentlich aus der Levante III. 300. Beschreibung dieser Pflanze III. 301. ob sie so zärtlich sey III. 303. welcher Boden dazu am tauglichsten III. 302. wie sie zu pflanzen und zu warten III. 302 f. wie der Saamen

men zu wählen III. 303. wie der Anies zu säen und zu erndten III. 304

Antiparos, eine sonderbare Höhle I. 376

Artoffeln, s. Kartoffeln.

Asche, wenn sie zur Düngung gebraucht wird, wirkt sie auf doppelte Art I. 38. drey Hauptarten derselben I. 314. und deren Gebrauch I. 315 f. wie die Asche von gebranntem Rasen beschaffen seyn müsse, wenn sie gute Wirkung thun soll I. 326. 328. die Asche von Eichen ist die beste I. 518. sie giebt einen guten Dünger für Grasland ab II. 540. 641. s. Torfasche.

Augen, wie laufende Augen der Pferde zu heilen IV. 208 f. Mittel für die Haut auf denselben IV. 209 f. geschwürige Augen des Federviehes IV. 292. Augenkrankheiten der Schafe IV. 274

Augster, Beschreibung und Arten dieser Traubengattung V. 77

Ausarten, der Pflanzen und des Getreides, was es eigentlich sey II. 212. 214. woher es entstehe II. 212. 213

Ausdünstung, aufgefangene Ausdünstungen von Zweigen und Blättern verschiedener Bäume und Pflanzen II. 44. wie stark die Ausdünstung bey den Pflanzen sey II. 405. wie viel ein Mensch in vier und zwanzig Stunden ausdünste II. 405

Auvernas, s. *Morillons*.

B.

Ballenkrapp, was es sey V. 35

Barrelen, eine Art Olivenbäume V. 25

Bars, ob er mit dem Hechte in einen Teich gesetzt werden könne I. 885. fressen ihre eigene Jungen I. 887. wie sie fett zu machen I. 887. was für Vorsicht bey ihrem Einkaufe

Einkaufe nöthig sey l. 888. womit sie zu füttern, wenn sie fett werden sollen l. 891

Bauart, die neue, Methode derselben II. 53. worinn sie von der gemeinen unterschieden ist II. 54. ihr Nutzen im Hopfenbau III. 25. 36. kann ein Stück Land nicht in den Stand setzen, beständig Flachs zu tragen III. 77. wie nach derselben der Flachs zu säen und zu warten III. 81 f. Vortheile derselben überhaupt III. 79. 81 f. 86. insonderheit beym Hanfbau III. 100 f. 105. 106 f. 108. 109. beym Waid III. 123. 125 f. 130 f. 134. 137. bey der Rapsaat III. 167. 174. 176. 183. bey der Färberröthe III. 278. 287. 289. beym Weizen III. 310. bey den Bohnen III. 316. 318. beym Obstgarten III. 479. bey der Kartendistel III. 300

Bauchflüsse, der Ochsen, überhaupt betrachtet IV. 231. gemeiner Bauchfluß IV. 232. scharfer Bauchfluß IV. 232. wo Blut mit abgehet IV. 233. wobey sich eine große Hitze des Leibes befindet IV. 234. s. Durchfall.

Bauchwalzen, welche man so nenne II. 145

Bauholz, wie es aus Saamen zu erziehen I. 499. die jungen Pflanzen sind wohl in Acht zu nehmen I. 500. wie es aus Pflanzen anzulegen I. 501. rechte Zeit dazu I. 502. verschiedene Arten des Bauholzes I. 508

Bäume, wie aus dem Wuchse derselben ein Land zu beurtheilen sey. I. 11. alle Bäume schicken sich, wenn sie jung sind, nicht gleich gut in jeden Boden I. 30. in wiefern rother kleyichter Boden für Bäume gut oder nicht gut sey I. 30. was für welche auf gelbem Kleye am besten fortkommen I. 42. die Theile der Bäume können als eine Düngung gebraucht werden I. 231. junge Bäume, die aus magerem in guten Boden versetzt werden, gedeyen allemal wohl I. 408. 472. was von dem Kappen der Bäume zu halten I. 440. Verbesserungen in Ansehung des Pflanzens der Bäume I. 456. was für Boden sich am besten dazu schicke I. 465. große Bäume sind nicht gut zu verpflan-

verpflanzen l. 471. 503. beste Zeit, wenn sie verpflanzet werden können l. 504. 506. wo die aus abgeschnittenen Stöcken gepflanzten Bäume am besten gedeyen l. 478. was sich für Bäume auf diese Art fortpflanzen lassen l. 481. Fehler der Bäume, die man zu kappen pfleget l. 490. von Bäumen zum Zimmerholze überhaupt l. 492-498. was bey ihrem Verpflanzen zu beobachten l. 501. 503. wie der Wachsthum junger verpflanzter Bäume zu befördern l. 505. wie mit großen Bäumen zu verfahren, die im Sommer verpflanzet werden sollen l. 506 f. warum manche Bäume in ihrem Wuchse viele Jahre inne halten l. 521. in allen Bäumen steigt auch im Winter einiger Saft auf l. 542. wenn sie zu tief gepflanzet werden, gehen sie bald aus II. 17. wenn einem blühenden Baume alle Blätter abgestreift werden, so gehet er gemeiniglich aus II. 22. Schaden, der einem Baume zuwächst, wenn er der Krone und Aeste beraubt wird II. 25. sonderlich ist solches jungen Bäumen nachtheilig II. 26. es ist nicht rathsam, Bäume in solches Land zu pflanzen, worauf schon lange Bäume von eben der Art gestanden II. 35. 36. warum man verpflanzten Bäumen die Zweige beschneiden müsse II. 409. wachsen gut nach dem Hopfen und warum III. 14. Kirsch- und Aepfelbäume sind mit Vortheil in den Hopfengarten zu pflanzen III. 15. wie solche vor den Wirkungen der Dürre zu verwahren IV. 24

Baumöl, wie es aus den Oliven gemacht wird V. 21. 27. Art und Weise, wie es in Spanien zubereitet wird V. 30

Baumschulen, was bey Anlegung derselben zu beobachten l. 473. 499. was für Unkraut ihnen am schädlichsten sey l. 473. davon sind Hasen und Caninchen abzuhalten l. 474. wie Baumschulen von Ulmenbäumen anzulegen l. 535. müssen schlechten Boden haben, und warum l. 408. 472. 573

Baumwollbaum, Beschreibung desselben und seiner Frucht V. 133

Beete,

Zweytes Register.

Beete, wie hoch sie für den Weizen zu machen II. 267 f. und wie breit II. 275

Berge, warum sie zum Weinbau vortheilhafter als Ebenen sind V. 97 f.

Beschneiden der Hecken, was dabey zu beobachten I. 412 f. Nutzen des Beschneidens der Wurzeln III. 62

Beulen im Fleische, wie sie beym Rindvieh zu vertreiben IV. 242. und an den Schweinen IV. 286

Beverage, ein englisches Getränk III. 506

Bewegung, vermehrt die Hitze IV. 13

Beypflügen, was darunter verstanden werde II. 98. Nutzen des tiefen Beypflügens II. 228 f. wie man Weizen beypflüget II. 277. zu welcher Zeit solches geschehen müsse II. 277. Vortheil des Beypflügens der Bohnen III. 316. ist dem Maïs dienlich V. 195

Bienen, können mit sehr wenig Mühe und Kosten gehalten werden I. 897. Meynung der Alten von dem Ursprunge derselben I. 898. wahrer Ursprung derselben I. 899. sind dreyerley Art I. 899. haben wenig Weibchen unter sich, diese legen aber viel Eyer I. 899. verlangen eben so wohl Wärme als Stille I. 903. Näsſe und Kälte sind ihnen sehr schädlich I. 904. ordentliche Zeit, wenn sie schwärmen I. 905. ihr Schwärmen hängt von vielen Zufällen ab I. 905. woran man es merken könne, wenn sie schwärmen wollen I. 906. s. Schwärmen. wie die jungen Schwärme in neue Körbe einzusetzen I. 908. s. Bienenkörbe. wie sie den Winter durch zu erhalten und zu füttern I. 912. zu welcher Zeit sie zu füttern I. 913. wenn sie brüten I. 913. was ihnen schade und sie zu Grunde richte I. 913. 914. ihre ärgsten Feinde I. 914. wie man ihrem Kämpfen unter sich abhelfen könne I. 914. ob es rathsam sey, sie zu tödten, wenn man ihnen den Honig nimmt I. 915

Zweytes Register.

Bienenfutter, welches das beste sey I. 913

Bienenhäuser, wie sie anzulegen I. 903 f.

Bienenkörbe, wie und woraus sie zu verfertigen I. 901 f. wohin und wie sie zu setzen I. 902 f. wie sie zuzubereiten, wenn die Bienen schwärmen I. 904 f. wie die Bienen darein zu setzen I. 908 f. wie man bey Versetzung alter Bienenstöcke von einem Orte zum andern verfahren müsse I. 911 f.

Bier, wie das Bier zur Zubereitung des spät kommenden Safrans beschaffen seyn müsse, und wie es zu gebrauchen III. 252 f. starkes Bier ist nicht zum Ansprengen des Safrans zu brauchen III. 253. Bier von Haber und Weizen III. 458. Verschiedenheit des Biers nach der Art des Malzes III. 459 f. viererley Art von Biere III. 463. Stout III. 463. wie die gemeine braune Ale gebrauet wird III. 463. blasses Bier III. 464. dünnes Bier III. 464. wie es für Privatfamilien zu brauen III. 465. übler Geschmack des Biers kommt meist von unreinem Gefäße III. 469. Mittel, dasselbe lange Jahre zu erhalten, ohne daß es sauer werde V. 154 f. wie es aus Maïs gemacht wird V. 205

Bilsenkraut, eine schädliche Pflanze IV. 343

Bingelkraut, eine giftige Pflanze IV. 339

Binsen, was sie für einen Boden anzeigen I. 7. 8. 135

Birken, lassen sich durch abgeschnittene Zweige fortpflanzen I. 481. 624. Beschreibung der Birke I. 623. beste Zeit, diesen Baum zu behauen I. 624

Birkenmeth, Birkenwein, wie er aus dem Birkensafte zubereitet werde I. 625

Birkenrinde, darauf haben die Alten geschrieben I. 625

Birkensaft, wie er abzuzapfen, und wozu er tauglich I. 625 f.

Zweytes Register.

Birkhühner, warum sie in Deutschland im Herbste nur von den Bauern gegessen werden I. 517

Birnbaum, botanische Beschreibung desselben I. 638. was er für Boden liebe I. 638. Beschaffenheit seines Holzes I. 639

Birnenmost, dessen Zubereitung I. 638. was für Birnen dazu am tauglichsten I. 639

Blätter, sind die Werkzeuge der Ausdünstung der Pflanzen II. 18. 21. 23. 28. ihr wichtiger Nutzen II. 21. 28. die im Frühlinge ausbrechen sollen, setzen sich im Herbste schon in Knospen an, und heißen Herbstblätter II. 22. können überhaupt als die Lungen der Pflanzen angesehen werden II. 22. saugen die Feuchtigkeiten, den Regen und Thau ein II. 23. erhalten den Stamm in seiner Gesundheit II. 25. Zufälle, welche auf den Verlust derselben erfolgen II. 25. die Beleidigung der Blätter des Korns ist den Aehren nachtheilig II. 26. leiden am meisten von der Hitze IV. 12

Blattwürmer, Beschreibung derselben IV. 308. wie siezu vertilgen IV. 309

Blut der Thiere, dienet zur Düngung I. 223

Blossar, eine Art Weintrauben V. 78

Bock, wie lange er zur Zucht tauge I. 805

Boden, Beschreibung desselben überhaupt I. 3. 13. was ein reiner oder gemischter Boden sey I. 3. wie die Beschaffenheit des Bodens aus seiner Lage und Oberfläche erkannt werden könne I. 5 f. ein felsichter Boden kann nicht fruchtbar gemacht werden I. 6. wie ein Boden aus dem, was er gemeiniglich trägt, beurtheilt werden könne I. 7. wie er aus dem Wuchse der Bäume zu beurtheilen sey I. 11. woran kalkichter Boden zu erkennen I. 11. s. Kalkichter Boden. verschiedene Arten des Bodens I. 13. was ein Boden anzeige, wenn er sich beym Pflugen brö-

ckelt I. 16. Beschreibung des kleyichten Bodens I. 16. s. Kleyichter Boden. worauf die Verbesserung eines Bodens hauptsächlich beruhe I. 17. ehe ein Landmann seinen Boden bearbeitet, muß er ihn erst völlig kennen I. 33. Kennzeichen des leimichten Bodens I. 51. des sandigten I. 58. des kiesichten I. 65. des kreidichten I. 73. s. jedes besonders unter seinem Buchstaben. kann durch üble Bearbeitung schlechter gemacht werden, als er von Natur ist I. 144. ein Boden kann immer zur Düngung des andern dienen I. 246. wie sehr schlechter Boden doch mit Vortheile zu nutzen I. 458 f. Fehler eines allzusteifen und eines allzulockern Bodens II. 55. zweyerley Art denselben zu brechen, durch Dünger und Ackern II. 57. Vortheile der Feldarbeit im steifen Erdreiche II. 61. wie der Boden ohne Dünger fruchtbar zu machen II. 64. ob und wenn es rathsam, die Theile des Bodens mit Walzen zu brechen II. 70. bey einem zähen Boden kömmt es mehr auf die Feldarbeit als auf den Dünger an II. 98. Wirkungen des Bodens auf das Wachsthum der Pflanzen II. 216 f. beste Zeit, den Boden zu pflügen II. 270. nach dessen Beschaffenheit muß man eine Art von Hopfen wählen III. 11 f. in felsichtem Boden kömmt der Hopfen nicht fort III. 12. welcher Boden zum Hopfen am tauglichsten III. 13 f. s. Hopfenboden. welches der beste Boden zum Flachse III. 76. wie solcher zu bearbeiten III. 78. zum Hanfbau schicklicher Boden III. 96 f. dazu untauglicher III. 97. frisch gebrochener ist der beste III. 100. erforderliche Beschaffenheit des Bodens zum Castanienbaum I. 615. zur Ceder I. 680. zum Waid III. 120 f. zum Färberkraut III. 142. zur Rapsaat III. 163. zum Süßholz III. 190. wie solcher zu verbessern III. 191. 193. zum Safran III. 221. zum Carthamus III. 272. zur Färberröthe III. 277. zur Kartendistel III. 297. zum Anies III. 302. zum Feldkümmel III. 305. zu Bohnen III. 315 f. zum Obstgarten III. 473. feuchter Boden kann in allen Witterungen besäet werden III. 307. trockener Boden aber nur in feuchtem Wetter III. 307. geiler

Boden kann durch eine Saat Hanf verbessert werden III. 106. ingleichen durch Rapsaat III. 164. s. Acker. Feldarbeit. Land.

Bohnen, gerathen auf rothem kleyichten Boden gut I. 22. ob der Alten ihre eben solche gewesen, wie wir jetzo säen II. 441. verschiedene Arten der Bohnen und ihre botanische Beschreibung II. 442 f. III. 318 f. was für Bohnen zur Saat zu wählen, wie sie einzuweichen und zu säen II. 446 f. III. 315 f. Vortheil des Beypflügens dabey III. 316. worinn sie einzuweichen II. 449. wie viel man Bohnen zur Aussaat gebrauche II. 449. zweyerley Art, sie zu säen und zu pflanzen III. 317. noch andere Methoden III. 318. was vom Abkappen der Bohnen zu halten II. 450. zu welcher Jahreszeit sie zu säen sind II. 450. was für Boden sich am besten für sie schicke, und wie er zuzubereiten II. 450 f. III. 315. 316. Austrag und Vortheil der Bohnen II. 454. ob es vortheilhaft sey, Erbsen und Steckrüben unter die Bohnen zu säen II. 456. wie die Bohnen eingeerndtet und verwahret werden II. 457. Vortheile der neuen Bauart bey den Bohnen III. 316. 318. besondere Art breiter Pferdebohnen, und wie diese zu pflanzen III. 319

Bothegge, Drag, Beschreibung derselben II. 164

Bourdeauxtraube, *Bourdelais*, Beschreibung und Arten derselben V. 72

Bouteillenkley, was es für eine Art sey I. 105

Braachland, hat großen Vortheil vom Pflügen II. 153

Braken, des Flachses III. 89 f. des Hanfes III. 113 f.

Brand im Getraide, trift das dünne gesäete Korn am meisten II. 272. dessen Natur IV. 75. alte und neue Beobachtungen desselben IV. 79. Ursache und Ursprung desselben IV. 81. Mittel dagegen IV. 85

Zweytes Register.

Branntewein, kann aus Maïs gemacht werden V. 205

Brasse, in was für Teichen sie zu halten I. 885

Brauen, wie das Wasser dazu beschaffen seyn müsse III. 460 f. wie das Malz dazu zu schroten III. 462. wie die viererley Arten Bier zu brauen III. 463 f. wie für Privatfamilien zu brauen III. 465 f. Vortheile dieses Brauens III. 468

Braugefäße, auf derselben Reinigkeit kömmt viel an III. 469. wie sie zu reinigen III. 470

Brechen, s. Braken.

Brennen des Landes, ob es den Sumpfländern dienlich sey I. 90 f. besondere Methode, wie solches anzustellen, und Nutzen davon I. 320. s. Rasen. was man unächtes Brennen nenne I. 334. verschiedene Arten desselben I. 335. 340. s. Abbrennen.

Brodt, wie es aus Maïskorn bereitet wird V. 203

Brombeerstauden, in wiefern sie bey Hecken zu nutzen I. 440

Brust, Geschwulst an der Brust der Pferde IV. 210

Brustpflug, Beschreibung dieses Instrumentes und dessen Nutzen I. 320. wie er beym Süßholzbau zu gebrauchen III. 203

Buche, ihre Eintheilung in Gold- und Silberbuchen I. 569. ingleichen in Bergbuchen und wilde Buchen I. 576. natürlicher Boden derselben I. 570. wie sie fortzupflanzen I. 572. zwo Methoden, sie zu Zimmerholze zu ziehen I. 573. werden leicht hohl I. 577. beste Zeit sie zu fällen I. 577. Nutzen und Werth derselben I. 577 f. insonderheit ihrer Frucht I. 578. warum sie nicht alle Jahre viel tragen I. 579. wovon ihre Fruchtbarkeit oder Unfruchtbarkeit herrühre I. 580. wozu ihr Holz tauglich I. 581

Zweytes Register.

Buchmast, was man so nenne I. 578

Buchsbaum, zwo Arten desselben I. 675. wie er fortgepflanzet werde I. 675. Nutzen seines Holzes I. 676

Buchweizen, wiefern er den Hühnern zuträglich sey I. 826. botanische Beschreibung desselben II. 504. was für Boden er haben müsse, und wie er zu säen II. 505. beste Zeit ihn zu säen II. 506. wie er zu warten, und was er für Vortheil bringe II. 507 f.

Burgundertraube, Beschreibung und Arten derselben V. 70

Buschegge, Beschreibung und vortheilhafter Gebrauch derselben II. 166 f. 540

Butter, Beschreibung davon III. 359. ist lange nicht bekannt gewesen III. 359. welches die beste Butter sey III. 356. welche sich am längsten halte III. 357. 361. wie zu verhüten, daß sie im Herbste nicht bitter werde III. 361. gehitzte Butter in Devonshire III. 367. wenn man sagt, daß sie komme III. 365. s. Kommen der Butter. wie sie zusammen zu bringen III. 366. zu waschen III. 370. zu knäten III. 372. zu salzen III. 372. 376. Unterschied des Salzens der Butter III. 374. 377. wie sie zum Verkauf in Tonnen zu salzen III. 377. es ist gut, wenn man das Salz zu Pulver stößet III. 387. wie sie wieder frisch zu machen III. 378. wie sie bey sehr großer Wärme frisch und hart zu erhalten III. 374. wie man aus frischer Milch Butter macht III. 375. Molkenbutter III. 379. wie sie zu verbessern III. 380. wie viel man Fässer Butter wöchentlich auf zehen Kühe rechnen kann III. 378

Butterfaß, Beschreibung desselben III. 363. wie es zu stellen III. 364. wie die Sahne hinein zu thun III. 364. Tonnenbutterfaß III. 373

Buttermilch, wie die Butter davon zu reinigen III. 370 f. 377. wie daraus Käse zu machen III. 376

Zweytes Register.

Buttern, was dazu gehöret III. 363. Zeit des Butterns III. 364. 366 f. wie es zu verrichten III. 365 f. was dabey nach Unterschied der Witterung zu beobachten III. 368. wie die Hitze dabey zu mäßigen III. 368 f. und die Kälte III. 369

C.

Cacaobaum, Beschreibung desselben und seiner Frucht V. 135

Calecutsche Hühner, ihre Vorzüge und Nachtheile vor andern Hühnern I. 837. ob die weißen oder die grauen die besten I. 838. Erzeugung und Aufziehung derselben I. 840. wie lange die Henne sitze I. 841. bestes Futter für die Jungen I. 842. Schaden, den sie in Gärten anrichten I. 843

Caller, eine Art Olivenbäume V. 18

Camillen, wilde, auf was für Boden sie am häufigsten wachsen I. 10

Canäle, wie sie zu machen, wenn Hügelsümpfe vom Wasser dadurch befreyet werden sollen I. 374 f. 384. wie unterirdische Canäle anzulegen I. 378

Caninchen, ihre Haare geben einen guten Dünger ab I. 71. Gebrauch ihrer Felle zur Düngung I. 89. 235. sind von Baumschulen abzuhalten I. 474. wie lange das Weibchen trächtig gehe I. 808. Nachricht von den wilden Caninchen I. 809. haben wenig Wasser nöthig I. 810. die silberhaarichten sind den andern vorzuziehen I. 810 f. verschiedene Arten der zahmen Caninchen und ihrer Zucht I. 811. was man türkische Caninchen nenne I. 811. sonderbare Krankheit derselben I. 811. verschiedene Methoden Caninchen zu halten und junge zu ziehen I. 812 f. vortheilhafteste Methode I. 816. wie sie zu füttern I. 817. wovon sie räudig werden I. 819

Capital, leichtes Mittel, ein Capital zu erlangen I. 460

Carbunculus, s. Brand.

Carotten, oder Möhren, scheinen nur Eine Wurzel zu haben, da sie ihrer doch sehr viele haben II. 14. sind eine nützliche Wurzel II. 655. botanische Beschreibung derselben II. 656. Verschiedenheit ihrer Farbe II. 656. was sie für Boden lieben, und wie solcher zuzubereiten II. 657 f. Zeit ihrer Zubereitung II. 658. wie sie gesäet werden II. 660. dabey ist viel Achtsamkeit nöthig II. 661. ob es dienlich sey, sie zu walzen II. 662. wie sie zu warten II. 662. was sie für Nutzen haben II. 662

Carthamus, botanische Beschreibung desselben III. 270. woher der Saame zu nehmen III. 272. wie das Feld dazu zu bereiten und zu besäen III. 272. wie die Blumen zu sammlen III. 273. wird ohne sonderlichen Vortheil unter den guten Safran gemischt III. 274

Castanienbaum, Beschreibung desselben und seiner Frucht I. 614. was er für Boden liebe I. 615. wie er gezogen werde I. 615. wie seine zur Fortpflanzung tauglichen Früchte zu untersuchen I. 616. beste Zeit, ihn zu verpflanzen I. 617. Beschaffenheit und Nutzen seines Holzes I. 618

Castanienbaum, wilder, warum er hauptsächlich gezogen werde I. 611. Beschreibung desselben I. 612. seine Fortpflanzung I. 481. 612. Beschaffenheit seines Holzes I. 613

Ceder, des Libanon, Beschreibung dieses Baums I. 680. bester Boden für sie I. 680. wie der Saame aus ihren Aepfeln zu bringen I. 681. ihre Fortpflanzung I. 682. die Kälte bekömmt dem Cederbaum gut I. 683

Chamois, eine besondere Art Leder III. 442

Chasselas, s. Gutedel.

Chesterkäse, Ursachen seiner Güte III. 403 f. wie man in Cheshire mit dem Vieh umgehet III. 404. zu welcher

welcher Zeit er am besten zu machen III. 404. Fehler des Frühlingskäse III. 404. und des Herbstkäse III. 405. Methode, ihn zu machen III. 406 f. und zu trocknen III. 408. wie man ihn an andern Orten macht III. 409 f. warum er nicht gut gerathen wollen III. 410

Chiches, sind eigentlich die Kichererbsen II. 486

Chinquapin, eine Art Castanienbäume aus Virginien I. 614

Christopherkraut, oder Teufelswurz, eine giftige Pflanze IV. 340

Chylus, was er sey III. 326

Citrone, besonderer Versuch mit einer ganz jungen Citrone II. 38

Clarettraube, s. Gutedel.

Coak, was es ist III. 455. ist die beste Feurung beym Malzdarren III. 454 f.

Colik der Pferde, ihre Cur IV. 204 f.

Convolvulus, Beschreibung dieses den Hecken sehr schädlichen Unkrauts I. 412

Convulsionen, eine Krankheit des Eingeweides der Pferde, und ihre Cur IV. 205 f.

Corinthentraube, Beschreibung derselben V. 69

Crop, ist das Innere der Färberröthe III. 293

Cyanum, s. Kornblume.

Cyder, Abhandlung davon III. 471. gemeine Methoden ihn zu verfertigen III. 485 f. binnen welcher Zeit er klar wird III. 486. wie er mit Hausenblase zu klären III. 487 f. Herrn Georg Turners Methode, ihn zu bereiten III. 489 f. 494 f. muß verschiedene male abgezogen werden III. 496 f. 500. wie er durchzuseigen III. 497. wie er zu mischen III. 498. wenn und wie er zu verspün-

den III. 499. nöthige Bedeckung des offen stehenden Cyders III. 499 f. Vorsicht beym letzten Abziehen III. 500. wenn er auf Bouteillen zu füllen III. 501. nöthige Vorsicht dabey III. 502. Nutzen des Cyders III. 491. 504 f. Vortheile des Aepfelcyders III .505 f.

Cypressenbaum, Beschreibung desselben I. 677. seine Fortpflanzung I. 678. Vortreflichkeit seines Holzes I. 679

D.

Dachziegel, woraus sie gemacht werden I. 101
Dächer, über die Heu- und Kornschober zu decken II. 303

Dämme, was bey deren Anlegung zu beobachten I. 391. 394. 397 f. wie und womit dieselben zu bepflanzen I. 441 f.

Dean, altes Eisenwerk in diesem Walde I. 522

Deckel, über der Malzdarre, zum Trocknen des Hopfens III. 52. dessen Gebrauch III. 53

Dibble, so wurde anfänglich der Pflanzstock genennet II. 471

Disteln, auf was für Boden sie am häufigsten wachsen I. 40. thun dem Kornland viel Schaden II. 210. 226. auch den Wiesen II. 523

Dörrung, des Korns in Liefland, Nachricht davon V. 146 f. geschiehet nicht deswegen, weil es dort nicht reif genug würde V. 146. Grundriß und Beschreibung der dazu gebräuchlichen Riege V. 150

Drachenfliege, thut den Pflanzen keinen Schaden IV. 309

Drag, eine Art schwerer Eggen II. 164

Dreschriege, Grundriß und Beschreibung der in Liefland üblichen V. 150

Zweytes Register.

Dreymonatsmaïs, die kleine Art des türkischen Weizens V. 188.

Drüsen der Pferde, Abhandlung davon IV. 157. irrige Begriffe von denselben IV. 162. deren wahrer Sitz und Ursache IV. 164. der eigentliche Sitz ist die Haut in der Nase IV. 166. rühren von der Erkältung her IV. 171 f. auch von verdorbenem Magen IV. 173. wie ihnen gleich anfänglich zu begegnen IV. 172. wie die Drüsen zu erkennen IV. 174. wie sie zu curiren IV. 175 f. Feuchtigkeiten, die zur Heilung derselben eingespritzt werden müssen IV. 179 f.

Düngerde, worein der Hopfen zu pflanzen III. 17

Düngung, dadurch wird die Verbesserung des Landbaues größtentheils zuwege gebracht I. 143. Eintheilung derselben in die natürliche und künstliche I. 144. vielerley Arten natürlicher Düngungen I. 145 f. wie vielerley künstliche Düngungen I. 285 f. alle reiche Düngung hat vieles Salz in sich II. 30. wirket durch die Fermentation II. 58. 60. ob man Kalk darunter mischen solle II. 61. besondere Art von Feldarbeit, welche die Stelle der Düngung vertritt II. 64. Vortheile der Düngung II. 67. muß nicht allzuhäufig geschehen II. 350. allgemeine Düngung für Grasländer II. 539. womit der Hopfengrund nach der Einsammlung zu düngen III. 56 f. wenn solches geschehen müsse III. 57 f. wie ein alter Hopfengarten zu düngen III. 59 f. welches die beste Düngung zum Hanf III. 100. und zum Safran III. 221. 223. einige nicht sehr gebräuchliche Düngungen auf Wiesen und Aeckern IV. 376. was für Düngung der Weinstock erfordert V. 103

Dürre, ihre Natur und Wirkungen an den Pflanzen IV. 14. und an den Bäumen IV. 24. Vorsorge für nöthiges Wasser IV. 27. s. Wasser. Zeichen derselben IV. 36. an Vögeln und Thieren IV. 38 f. an leb-

losen

losen Körpern IV. 41. an den Gestirnen IV. 42. und an den Winden IV. 43

Durchfall, wie er bey Kälbern zu heben I. 766. bey den Schafen IV. 262. bey den Schweinen IV. 285. und bey dem Federvieh IV. 291. s. Bauchflüsse.

E.

Ebenen, warum der Wein daselbst nicht so gut fortkömmt als auf Bergen V. 99

Eber, wie lange er zur Zucht tauge I. 797

Edelleute, können ihre Landwirthschaft in Acht nehmen, ohne eben selbst zu pflügen und Mist zu laden II. 295. werden öfters durch Projectmacher betrogen II. 296 f.

Edelspargen, eine Art Weintrauben V. 79

Egge, wenn sie Schaden thun könne II. 94. ihr Nutzen, die Furchen zu brechen II. 160. Beschaffenheit der alten Egge II. 160. ist eine Art zusammengesetzter Harken, die von Pferden gezogen wird II. 161. ihr vornehmster Nutzen ist, die Saat zu bedecken II. 161. 184. verschiedene Arten der Eggen II. 162. Beschreibung der gewöhnlichen Egge II. 162 f. große Egge II. 163. schwere oder Bothegge II. 164. was für eine Egge auf Graslande zu gebrauchen II. 166. Beschreibung der Säeegge II. 169

Eibenbaum, Beschreibung desselben I. 672. seine Fortpflanzung I. 673. Beschaffenheit seines Holzes I. 674. schadet andern Gewächsen IV. 342

Eicheln, was für welche zum Saamen aufzuheben I. 510. welche zu sammlen und aufzubewahren I. 513. wie sie zu stecken I. 510 f. 513. 515. Nutzen derselben zum Futter für Schweine I. 516. und Federvieh I. 517

Eichen, in was für Boden sie am besten wachsen I. 30. 509. welche die dauerhaftesten sind I. 43. werden am

am besten gleich dahin gepflanzt, wo sie stehen bleiben sollen l. 474. lassen sich kappen l. 487. wie ihr Saamen zu stecken l. 499. 509. 513. 515. wie weit die jungen Bäume von einander zu verpflanzen l. 503. 515. Beschreibung der Eiche l. 508. zwo Arten derselben l. 508. dreyerley Arten, die Eichen fortzupflanzen l. 509. theils aus Pflanzen l. 510. theils aus Saamen l. 513. theils aus wilden Pflanzen l. 510. Nutzen der Eichen l. 516. sonderlich bey der Schifffahrt l. 518. 519. in Wasserwerken l. 518. zu Reifen und anderm Geräthe l. 520. wie lange sie wachsen l. 521. warum sie manchmal mit dem Wuchse viele Jahre inne halten l. 521 f. Nachricht von einigen sehr großen Eichen in England l. 523. wie lange die Eichen stehen, wenn sie ausgewachsen haben, ehe sie wieder vergehen l. 524. zu welcher Zeit die Eichen zu fällen l. 525. ob es dienlich sey, ihnen ein Jahr vor ihrem Fällen die Rinde abzunehmen l. 526. wie sie zum Gebrauche zuzubereiten und wie ihr Holz zu beurtheilen l. 527. zumal wenn die Eiche noch stehet l. 529 f. ob sie neben den Olivenbäumen stehen können, ohne ihnen zu schaden V. 7

Eingeweide, s. Convulsionen.

Einschließung eines Landes, Nutzen derselben l. 345 f. ob sie wider das göttliche Gesetz istreite l. 346. ob sie den Armen zum Nachtheile gereiche l. 352. 357. Hebung verschiedener dawider gemachten Einwürfe l. 353 362. mancherley Arten von Einschließungen l. 362. die engsten Einschließungen sind allezeit die besten l. 370. Beschreibung des Einschließens mit Gräben l. 365. zur Einschliessung kann der Acacienbaum gebraucht werden V. 174. s. Hecken. Zäune.

Eintrag, wie das Garn dazu zu spinnen III. 429. dessen Nutzen III. 429. macht das Tuch biegsam und hindert das Zerreißen III. 430

Zweytes Register.

Einweichen, wie Saatweizen eingeweicht werde ll. 334. 378. auch anderes Gesäme ll. 378. verschiedene Arten des Einweichens ll. 383. 392. Recept dazu von Vitriol ll. 391. einige andere Anweisungen ll. 334. 357. 392. wie lange der Saame in der Weiche liegen müsse ll. 397

Eisenklee, was er für eine Art ist ll. 565

Elben, Beschreibung und Arten dieser Traubengattung V. 76

Engbrüstigkeit, wie sie beym Rindvieh zu curiren IV. 248

England, wie viel es Acker Land enthalte l. 346

Enten, brauchen sehr wenige Vorsorge l. 853. gute Eigenschaften derselben l. 854. verschiedene Arten der zahmen Enten l. 854. wie viel einer Ente Eyer unterzulegen l. 855. es ist vortheilhafter, wenn man die Enteneyer durch Hühner ausbrüten lässet l. 855. wilde Enten lassen sich zahm machen l. 854

Entenschnabel, eine gewisse Art Weizen ll. 336. 339

Eradicator, ein Instrument, alle Stauden und Wurzen auszureißen ll. 533 f.

Erbsen, wachsen in rothem kleyichten Boden nicht l. 23. sind ein sehr gutes Futter für die Schweine l. 799. können mit der Säemaschine, die für Weizen zugerichtet worden, auch gesäet werden ll. 276. ihre erstaunliche Kraft, wenn sie aufquellen ll. 348. ob es vortheilhaft sey, Erbsen unter Bohnen zu säen ll. 456. verschiedene Arten derselben ll. 458. botanische Beschreibung der Erbsen ll. 458. Verschiedenheit der Gartenerbsen ll. 461 f. ihre Cultur ll. 463. Arten der Felderbsen ll. 465. Verschiedenheit des Bodens, den sie erfordern ll. 466 f. Unterschied ihrer Düngung ll. 467. wie und in was für Quantität die Erbsen zu säen ll. 468 f. welches die beste Zeit sey Erbsen zu säen ll. 470. Feinde der Erbsen ll. 471.

Zweytes Register.

471. wie man die Felderbsen jäthen solle II. 473. Vortheile vom Beypflügen der Erbsen II. 474. wie sie vom Unkraute zu befreyen II. 476. wie sie zu erndten II. 477. rechte Zeit ihrer Reife II. 478

Erdäpfel, wo sie gut arten I. 63

Erdbohrer, damit kann der Märgel gesucht werden I. 158. 523

Erde, was reine Erde heiße I. 4. Kennzeichen derselben I. 4. Beschreibung der mürben Erde I. 79. 86. ob mürbe Erde zum Kornlande dienlich sey I. 87. 168. wie sie zu bearbeiten und zu düngen I. 89. 168. was für Gewächse am besten darauf fortkommen I. 91. wo die eigentliche fruchtbare Erde zu finden sey I. 79. wie unfruchtbare Erde leicht fruchtbar zu machen II. 11. ob Erde die Nahrung der Pflanzen ausmache II. 30 f. 83. die Erde, so einen besondern Geschmack hat, theilt ihn den Früchten mit, so darauf wachsen II. 39. Evelyns Erfindung, wie unfruchtbare Erde ohne Düngung fruchtbar zu machen II. 64. leichte Erde wird durch das Pflügen verbessert II. 68. Erde löschet das Feuer geschwinder als Wasser II. 75. ihre Zertheilung in kleine Theile ist der Hauptwortheil der Feldarbeit II. 150. Versuch, wie viel ein Cubiczoll Töpfererde Luft in sich schließe II. 347. ob die Erde durch das Wachsthum großer Bäume viel verringert werde II. 390

Erdklößer, verschiedene Methoden, sie zu zertheilen II. 58. ihre Zerbrechung ist unumgänglich nöthig II. 63

Erdrauch, was er anzeige, wo er häufig wächset I. 9

Erisimum, Zaunsenf, wie es komme, daß er an Orten wächst, wo man ihn nicht vermuthet II. 189

Erkältung, ist eine Ursache der Drüsen IV. 171 f. wie ihr bald anfangs zu begegnen IV. 172. Mittel dawider

wider IV. 187. wie die auf dem Grase bekommene Erkältung zu curiren IV. 204

Erle, derselben Nutzen bey Hecken I. 440. und bey Besetzung der Dämme I. 440. botanische Beschreibung derselben I. 644. ihre Fortpflanzung und leichter Wuchs I. 645. 647. Nutzen ihrer Rinde I. 647. Beschaffenheit ihres Holzes I. 648

Erle, schwarze, Betrug mit ihrer Frucht I. 643. Nutzen dieses Baums I. 644

Ernte, worauf ihr Austrag oder ihre Quantität ankomme II. 144

Esel, können große Beschwerlichkeiten ertragen I. 724. ihre Fehler I. 725. welche die beste Farbe I. 727. rechte Zeit, die Eselinn zu belegen I. 727. und gehöriges Alter dazu I. 728

Eselsmilch, ist magerer als Kuhmilch III. 329. warum sie vorzüglich zur Stärkung der Menschen diene III. 330

Ey, daraus werden alle Thiere erzeuget I. 898

Eyer, welche Hühner die besten legen I. 825. wie viel einer Henne zum Brüten unterzulegen I. 826. Kennzeichen frischer und gesunder Eyer I. 827. wie sie in Oefen auszubrüten I. 828. wie die Eyer täglich zu sammlen I. 835. was in Ansehung des Nesteyes zu merken I. 835. wie Eyer lange gut zu erhalten I. 836. warum man dem Federvieh insgemein eine ungerade Zahl Eyer unterlege I. 841

F.

Faden, s. Garn.

Fällholz, wo es mit geringen Kosten angeleget werden könne I. 458 f. großer Nutzen desselben I. 460 f. wie es aus Saamen zu ziehen I. 463. 466. 468. aus was für Bäumen es gemeiniglich bestehe I. 466. wie der Saame

Zweytes Register.

Saame dazu den Winter über zu verwahren l. 467. und hernach die jungen Pflanzen abzuwarten l. 468 f. wie Fällholz aus Pflanzen zu ziehen l. 470. was bey demselben Zeit seines Wachsthums zu beobachten l. 476 f. wie es zu verdicken l. 479 f. wie es durch das Legen der Zweige fortzupflanzen l. 480. ob es dienlich sey, dasselbe bey einem gewissen Wuchse abzuhauen l. 481 f. in welchem Jahre es gefället werden könne l. 482. 484. und zu welcher Jahreszeit l. 485

Färben der Wolle III. 433 f. wie die gefärbte Wolle zu mischen III. 437 f. Proportion der dunkeln und hellen Farben III. 438

Färber, eine Art Weintrauben V. 71

Färberkraut, wird falsch mit dem Waid vermenget III. 138. Beschreibung desselben III. 140. heißt eigentlich wilder Woad III. 141. auch gelber Waid III. 145. kleine Art desselben III. 141. was es für einen Boden erfordere III. 142. Vortheile desselben III. 142 f. wie es allein zu säen III. 143 f. 146 f. wie mit anderer Saat III. 148 f. wie es im Wachsthum zu warten III. 150. wie es einzusammlen III. 151 f. ist mit Vorsicht aufzuziehen III. 152. rechte Zeit der Reife III. 152 f. wie es nachher zu bearbeiten III. 153 f.

Färberröthe, gehört hauptsächlich für Färber III. 274. Beschreibung dieser Pflanze III. 275. rechte Art derselben III. 276. wilde Art III. 276 f. was sie für einen Boden erfordere III. 277. die Seitenwurzeln sind der Färberröthe nachtheilig III. 278. wie lange solche der Hauptwurzel dienen können III. 283. Vortheil der neuen Bauart dabey III. 278 f. wie der Boden zuzurichten III. 279 f. und zu bepflanzen III. 280. wenn die Pflanzen zu begießen III. 281. wie sie im ersten Jahre zu warten III. 281 f. wie sie vom Unkraut zu reinigen III. 281. 284. wie solches mit dem großen Pflug zu bewerkstelligen III. 282.

282. 284 f. wenn die Pflanze abzuschneiden III. 285. ihre Wartung im zweyten Jahre III. 287. wie die Wurzeln aufzuziehen und zu nutzen III. 288. wie eine neue Pflanzung anzulegen III. 288 f. wie die Färberröthe zum Verkauf zu bereiten III. 291. verschiedene Arten derselben nach Unterschied der Zurichtung III. 292 f. Färberröthe in ganzen Stücken III. 292. abgezogene Färberröthe III. 293. Crop III. 293. Färberröthe Numer O III. 293. gemahlene Färberröthe ist zweyerley III. 293. s. Krapp.

Fagopirum, eine Benennung des Buchweizens II. 505

Falgen, was man so nenne I. 779

Fallloch, wie solches in dem Saamenkasten an der Säemaschine recht einzurichten II. 238

Farrnkraut, was es für einen Boden anzeige I. 7. sonderlich das weibliche I. 8. ist nicht zum Malzdörren zu gebrauchen III. 454

Fasan, gehört unter die wilden Vögel I. 863. läßt sich aber auch in Fasanerien ziehen I. 863. braucht sorgfältige Wartung I. 864

Federvieh, solches können Arme und Reiche halten I. 821. Zeichen seiner Güte I. 823. wie es zu vermehren I. 824. wie es mit Eicheln zu mästen I. 517. Krankheiten des Federviehes und ihre Kur IV. 289 f.

Feigenbaum, was ihm für Mist am zuträglichsten sey I. 264

Feigenbaum, wilder, ist eine Art vom Ahorn- oder Maßholderbaum I. 594. Beschreibung desselben und bester Boden für ihn I. 594. wie er fortzupflanzen I. 595. Nutzen seines Holzes und wenn es zu fällen I. 596. warum die Bienen diesem Baume so gern nachgehen I. 597

Feldarbeit, verschiedene Grade derselben II. 63. ihre Vortheile II. 67. die gewöhnliche Feldarbeit ist bey kleyichtem Boden nicht zulänglich II. 67. Vortheile, wenn sie mit dem Pfluge mit vier Sechen geschiehet II. 146. 150. der

Haupt-

Zweytes Register.

Hauptvortheil ist die Zertheilung der Erde in kleine Theile ll. 150. s. Ackerarbeit.

Felder, ob eingeschlossene Felder so gut sind als die offenen ll. 319. Unbequemlichkeiten der offenen Felder ll. 319. sie leiden von der Dürre am meisten lV. 14. wie sie vor trockenen Winden zu schützen lV. 16. was zu beobachten, wenn die Hecken beschnitten werden lV. 19

Feldknoblauch, giebt der Milch einen übeln Geschmack lll. 384

Feldkümmel, Beschreibung dieser Pflanze lll. 304 f. wie er zu bauen lll. 305 f. was er für einen Boden erfordere lll. 305

Feldmäuse, sehr schädliche Thiere lV. 313. Mittel wider dieselben lV. 314 f.

Felle, wie sie auf unterschiedene Art zu nutzen lll. 439 f. Gebrauch der Kälber- und Schaffelle lll. 442

Ferkel, wie viel deren eine Sau auf einmal werfe l. 796. welche Ferkel zur Zucht zu wählen l. 796. wie sie zu entwöhnen l. 803

Fersen, wie verwundete Fersen der Pferde zu heilen lV. 204

Feuchtigkeit, wie solche von Feldern am besten abzuleiten sey l. 371. 379. ist dem Getreyde sehr schädlich ll. 135

Feuer, Wirkungen desselben in Ansehung des Ackerbaues ll. 58. wird geschwinder von Erde als von Wasser gelöscht ll. 75

Feuerkley, welchen man so nenne l. 105. 110

Feuerung, wie vielerley solche beym Malzdörren sey lll. 453. zum Hopfen- und Malzdörren ist einerley Feuerung zu gebrauchen lll. 456. wie sie nach Art des verschiedenen Malzes einzurichten lll. 460

Zweytes Register.

Feuerziegel, woraus sie gemacht werden I. 110

Fichte, heißt auch die gemeine Tanne oder der Pechbaum I. 661. worinn sie eigentlich von der Tanne unterschieden I. 667. verschiedene Arten derselben l. 667. Nutzen der Fichten l. 668

Fieber, wie es bey Ochsen zu curiren IV. 228. bey Schafen IV. 260. und bey Schweinen IV. 280

Finnen, der Schweine, wie damit zu verfahren IV. 288

Fische, derselben Nützlichkeit wird mehrentheils nicht geachtet l. 873. versorgen sich selbst l. 877. was in Ansehung ihrer Brut in Acht zu nehmen l. 889. wie sie fett zu machen l. 891. zu erhalten l. 892. und aus den Teichen zu nehmen l. 893

Fischteiche, Vortheile von denselben l. 873. in welchen Gegenden sie bequem anzulegen l. 874 f. II. 311. wie oft sie zu reinigen l. 876. Methoden, wie sie am vortheilhaftesten einzurichten l. 877 f. Nutzen derer mit hartem und klarem, und derer mit süßem und dickem Wasser l. 878. wie die Schleußen dabey anzulegen l. 879. auf ihre Tiefe kömmt hauptsächlich alles an l. 881. wie tief sie eigentlich seyn müssen l. 881. deren sind zweyerley Arten nöthig l. 881. in welche Fischteiche Höhlen und verborgene Oerter zu machen l. 883. wie Fischteiche zu besetzen l. 884. Feinde der Nahrungsteiche l. 888. wie groß ein Nahrungsteich seyn müsse l. 890. wie dem Schaden, den ihnen der Frost zufügen kann, vorzubeugen l. 892 f. wie oft sie abzulassen l. 893. allgemeine Anmerkungen wegen derselben l. 894. s. Teiche.

Flachs, Beschreibung dieser Pflanze III. 72 f. der flandrische ist besser als der engländische II. 217. verschiedene Arten desselben und Wahl des Saamens III. 74. was er für Land erfordere, und wie es zuzubereiten III. 76. 78. kann nicht viele Jahre nach einander auf einem Lande fortkommen

kommen III. 77. wie er mit der Hand zu säen III. 78 f. wie nach der neuen Bauart III. 81. wie die Schafe zu Ausrottung des Unkrauts auf den Flachsacker zu treiben III. 80 f. wie die Ausrottung durch die neue Bauart zu erhalten III. 81 f. wenn er am besten auszuziehen III. 83 f. zur Saat muß einiger besonders stehen bleiben III. 83 f. wie die Saat in Osten gebauet wird III. 85. zur Manufactur muß der Flachs in voller Blüthe ausgezogen werden III. 84. 86. worinn sein Werth bestehet III. 87. Zubereitung desselben V. 142. wie er auszuziehen III. 88. zu räthen III. 88. zu braken III. 89 f. zu schwingen III. 90. zu klopfen III. 90. zu hecheln III. 90. V. 145. besondere Art, ihn in einer Mühle zu schlagen III. 91. wie das Repeln geschiehet III. 91 f. Beschreibung des liefländischen Flachsbaues V. 141 f. Kennzeichen des guten Flachses V. 144. sein vielfacher Nutzen V. 145

Flachs, wilder, ob er vom ächten Flachs unterschieden, und woher er komme III. 74

Fleisch, ob von verdorbenem Fleische der Thiere Bienen erzeuget werden I. 898

Fliege, eine gewisse Art derselben thut den Rüben sehr viel Schaden II. 257. andere den Saaten schädliche Arten IV. 300. wie die Fliegen am besten zu vertilgen II. 262. IV. 310 f.

Fließen, Vortheile, wenn die Wände der Milchkammer damit ausgelegt werden III. 380

Flüsse, der Grus daraus macht keine gute Straßen II. 315

Flußsand, Beschaffenheit desselben I. 115. ist zur Düngung dienlich I. 197

Flußschlamm, dessen Beschaffenheit I. 183

Flußwasser, ist gut zum Brauen III. 461. welches das beste III. 461

Forelle, kömmt in stehendem Wasser nicht fort l. 884
Forlen, Gebrauch ihres Holzes zu Weinpfählen V. 165
Frauenhandschuherde, was für Boden man so nenne l. 64. 84 f. 93
Free Martins, eine Art Kühe l. 769
Freßbegierde, wie sie bey Pferden zu curiren IV. 191
Frost, thut den Fischen viel Schaden l. 892. wie demselben vorzubeugen l. 892. Schaden der späten Fröste IV. 93. was der Landmann dabey zu thun habe IV. 94 f.
Früchte, der besondere Geschmack derselben rühret zuweilen von dem Geschmacke der Erde her, darauf sie wachsen II. 39
Frühtrauben, Beschreibung und Arten derselben V. 80
Füllen, nehmen mehr die Natur der Mutter an l. 706. Mittel, große Füllen zu ziehen l. 706. wenn sie zu entwöhnen l. 708. zu welcher Zeit sie zu schneiden l. 709. wie sie zur Arbeit abzurichten l. 710. 713. wie sie zahm zu machen l. 713. auch Mutterfüllen werden geschnitten l. 720. s. Pferde.
Fürterer, eine Art Weintrauben V. 79
Füße, Mittel wider die untüchtigen Füße der Pferde IV. 220. und wider die schadhaften Füße der Ochsen IV. 247
Furchen, wie das Land in Furchen zu legen II. 134. eigentliche Absichten dieser Arbeit II. 139

G.

Gährung, vermittelst derselben wirket der Mist auf den Feldern l. 237 f.

Gänse, leben theils auf dem Lande, theils auf dem Wasser l. 845. verschiedene Gattungen von Gänsen, und welche die beste sey l. 846. welche Gänse das meiste Wasser verlangen l. 847. was Gänse scheeren heiße l. 847. wenn die Gans zu setzen, und wie viel ihr Eyer unterzulegen l. 848. wie sie zu erzeugen und zu füttern l. 849. wie lange sie sitze und wie die jungen zu warten l. 850. Unterschied zwischen der jungen und der Stoppelgans l. 851. wie viel Gänse einen Gandert nöthig haben l. 852

Gänsemist, soll dem Grase schädlich seyn l. 269. welches aber falsch ist l. 274. wie er am besten zu nutzen l. 272, und zusammen zu bringen l. 273

Gaisdutten, Beschreibung und Arten dieser Traubengattung V. 80

Gamet, Beschreibung und Arten dieser Traubengattung V. 73

Garget, Beschreibung dieser Krankheit IV. 252. anderer Grad derselben IV. 254. ihr Unterschied von der Seuche IV. 254. ihre Cur IV. 253. 255

Gargil, Beschaffenheit dieser Krankheit IV. 249. ist nicht mit der Garget zu vermengen IV. 250. worinn sie eigentlich bestehe IV. 250 f. ihre Cur IV. 251

Garn, wollenes, wie es zu spinnen III. 428. warum man zweyerley zum Zettel und Eintrag spinnen solle, und wie III. 429 f. wie es aufzuwinden und zu weben III. 431 f. wie viel es Tuch giebt III. 432. wie beyderley Garn zu mischen III. 432

Garten, warum Gärten fruchtbarer als Felder sind II. 100. 110. 221. Schaden, den die calecutsche Hühner in Gärten anrichten l. 843

Gartenerde, wovon ihre Fruchtbarkeit herrühre II. 54. 100

Zweytes Register.

Gebäude, wie bequeme Gebäude auf Landgütern anzulegen II. 300

Gefäße, der Holländerey III. 349. dreyerley Art, und welche die besten III. 351. ihre Gestalt III. 351. Vortheile der flachen Gefäße zum Setzen der Sahne III. 353. sind beständig rein und süß zu erhalten, und wodurch III. 348 f. Braugefäße müssen rein gehalten werden III. 469 f.

Geisblatt, s. Klee.

Gelbsucht, wie sie bey den Pferden zu curiren IV. 212. bey dem Rindvieh IV. 249. bey den Schafen IV. 265. bey den Schweinen IV. 282

Gemalmeter Boden, welcher so genennet werde I. 15. 60. wie er zu düngen I. 61

Genst, stachlichter, wie Hecken davon anzulegen I. 423. wie die Pflanzen dazu am besten anzuschaffen I. 425. das Beschneiden derselben ist gefährlich I. 426

Gerste, ob sie das Land mehr erschöpfe als Haber II. 35. wie vielmal der Acker müsse gepflüget werden, wenn sie gut gerathen soll II. 42. 409. wenn sie gesäet werde II. 50. 403. muß öfterer gewalzet werden, als alles Korn II. 180. was man Patneygerste nenne II. 214. erstaunliche Fruchtbarkeit eines einzigen gehörig eingeweichten Gerstenkornes II. 388. bekömmt vom Taubenmiste sehr große und volle Aehren I. 267. Beschreibung der Gerstenpflanze mit ihrer Frucht II. 400. dreyerley Arten Gerste II. 401. welche die beste Art Gerste sey II. 401. unter allem Getreyde hat die Gerste die flächsten Wurzeln II. 403. wie die Saatgerste einzuweichen II. 410. wenn und wie sie zu säen II. 410 f. wie sie zu jäthen II. 412 f. wie sie zu schneiden und einzuerndten II. 413 f. Austrag und Vortheile der Gerste II. 415 f. ob sie das Land, worauf sie gebauet wird, verschlimmere II. 416. ob es dienlich, daß man Klee darunter säe II. 416. Fruchtbarkeit der Gerste II. 417. kann

gut mit gelbem Waid gesäet werden III. 149. keimt auch in trocknem Wetter gut III. 308. stählerne Gerste III. 445. welche Gerste am besten zu malzen III. 446. wie sie zu Malz zuzubereiten III. 447. wie zu erfahren, ob sie genug geweicht habe III. 447. wie sie in Haufen zu legen III. 448

Gerstenland, auf demselben thut die Walze gute Dienste II. 174. 176

Gerstenstroh, trocknet bey den Kühen die Milch auf I. 756

Gesäme, woraus die Substanz alles Gesämes überhaupt bestehe II. 341. warum von allem Gesäme die Wurzeln niederwärts und die Stämme in die Höhe steigen II. 341. wie es zur Saat einzuweichen II. 378

Geschmack, der besondere Geschmack der Früchte rühret zuweilen von dem Geschmacke der Erde her, darauf sie wachsen II. 39. wie der üble Geschmack der Milch zu vertreiben III. 380 f. unterschiedliche Arten desselben III. 384 f. der üble Geschmack des Biers kömmt meistens von unreinem Gefäße III. 469

Geschwulst, am Hufe der Pferde IV. 190. Mittel dawider IV. 207 f. Brustgeschwulst der Pferde IV. 210. andere Geschwülste der Pferde IV. 223. s. Milz. Windbeulen. Geschwulst bey dem Federvieh IV. 290

Gestirne, wie daraus bevorstehende Dürre zu wissen IV. 42

Getreyde, warum der Landmann dasselbe alle Jahre auf seinen Aeckern verändert II. 35. ob solches nöthig sey II. 48. 207. 211. demselben ist die Nässe sehr schädlich II. 135. 137. ob es mit der Zeit seine Gattung ändere, daß aus Weizen Roggen ꝛc. werde II. 212. 217. erhält durch die neue Bauart mehr Nahrung, als es nach der alten Bauart von der Düngung erhielt II. 233. wenn es geil wird, ist es vielen Zufällen unterworfen II. 291. das nahe an Hecken wächst, hat insgemein weniger Körner, als das andere II. 319.

II. 319. kann mit Vortheil in einem Obstgarten gebauet werden III. 478. Wahl des Getreydes, die Wirkung der Dürre zu verhüten IV. 22. Brand im Getreyde IV. 75. s. Brand. schmuttiges Getreyde IV. 122. s. Schmutt.

Geum, ein Kraut, welches das Bier frisch erhält V. 156

Gicht, ob sie vom Pommeroycyder verursacht werde III. 498

Giftige Pflanzen, sollen nicht so schädlich seyn, wenn sie in stark gedüngtem Erdreich gewachsen II. 60

Glandau, eine Art Olivenbäume V. 25

Glocken setzen, beym Hopfen, was es sey III. 40

Gouais, Beschreibung und Arten dieser Traubengattung V. 73

Grabscheid, besonderes zum Safranpflanzen III. 228

Gräben, deren Nutzen in Einschließung der Länder I. 365. welches Land sich dazu schicke I. 366. wie Caninchen in Gräben zu halten I. 815

Gras, natürliches, von gesundem Ansehen, zeigt einen reichen Boden an I. 7. wie es über dem Torfmoor beschaffen sey I. 130. saures Gras wird durch den Frost verbessert I. 748. was die Ochsen für Gras am liebsten fressen I. 749. das gemeine Gras hat nicht den Vortheil des künstlichen II. 81. wie Land, wo dergleichen gestanden, zum Kornlande zuzurichten II. 81. wenn und wie es zu brechen II. 82. Gras, das unter der Baumtraufe wächst, frißt das Vieh nicht II. 308. was man eigentlich gemeines Gras nenne II. 511. wie vielerley Arten desselben man zählet II. 511. 538. Eintheilung des gemeinen Grases II. 513. rechte Zeit, das Gras zu mähen II. 548 f.

Gras, künstliches, wie es den Kühen bekomme I. 760. ist vortheilhafter als das natürliche Gras II. 81. wie das Land, worauf dergleichen gestanden, zu Kornlande zuzurichten

zurichten sey II. 76. Arten des künstlichen Grases II. 511. erfordert eine ordentliche Pflege II. 512

Grasblüthe, darauf hat ein Landmann genau Achtung zu geben II. 551

Grasgründe, was bey solchen, die hoch liegen, in Acht zu nehmen II. 516. und was bey niedrig liegenden II. 520. Zufälle, denen die Grasgründe unterworfen sind II. 522 f.

Grasland, wie es einzutheilen II. 308. wie es zu wässern II. 309 f. und wo es zu naß ist, wie es auszutrocknen II. 311. muß zum künstlichen Grase wie zum Korne gepflüget werden II. 512. was für eine Egge bey dessen Bearbeitung zu gebrauchen II. 166. Proportion, die man zwischen dem Korn- und Graslande zu beobachten hat II. 514. welches Grasland zu düngen nöthig sey, und welches nicht II. 515. wie es von Ameisenhügeln und Maulwurfshaufen zu reinigen II. 524-531. wie von Sümpfen und Büschen II. 532. wie moosigtes Grasland durch Brennen zu verbessern II. 536. und gemeines Grasland durch Düngen II. 539. wie Grasland überhaupt behandelt werden müsse II. 543 f. Gebrauch des Graslandes im Winter II. 557. kann mit Vortheil zum Hanfbau gebrochen werden III. 99. 102

Graslauch, was man eigentlich so nenne II. 619. Beschreibung desselben II. 619. ob es rathsam sey, ihn mit Herzklee zu säen II. 619. was er für Boden erfordere II. 620. Vortheile von demselben II. 621. rechte Zeit, ihn zu säen II. 623. er wächst sehr hoch II. 625

Grengel am Pfluge, Beschreibung desselben II. 115. Beschreibung des Grengels am leichten Pfluge II. 248

Grenobleholz, was es sey I. 610

Grubensand, Beschaffenheit desselben I. 115. dessen Gebrauch zur Düngung I. 196

Zweytes Register.

Grubenschlamm, Beschaffenheit desselben I. 183

Gründlinge, in was für Teichen man sie halten müsse I. 885

Grütze, wie sie aus dem Maïs zu machen V. 204

Grummet, s. Nachmath.

Grus, aus Flüssen, macht keine gute Straßen II. 315

Gutedel oder *Chasselas*, Beschreibung und Arten dieser Traubengattung V. 65 f.

H.

Haarball, woher er in dem Magen der Ochsen entstehe I. 751

Haare, der Thiere, dienen zur Düngung I. 235

Haartuch, so zum Trocknen des Safrans erforderlich III. 244

Haber, erschöpfet das Land nicht so sehr, als Gerste II. 35. wächst auch bey weniger Bearbeitung besser als Gerste II. 50. wenn er zu säen II. 50. benimmt dem Lande die Schärfe II. 350. 425. unterschiedene Arten desselben II. 425. welche die besten Arten II. 425 f. was für Boden für ihn dienlich sey II. 427. wie er zu säen, und wie die Habersaat zu verändern II. 427. warum man ihn selten einweichet II. 428. wie er geerndtet werde II. 428. Austrag und andere Vortheile des Habers II. 429. drey besondere große Vortheile desselben II. 431 f. Berechnung dieser Vortheile II. 434-439. großer Nutzen des Habers II. 436. wie er am besten aufbewahret werde II. 440. kann gut mit gelbem Waid gesäet werden III. 149. ob er unter das Malz zu mischen III. 457. kann allein gemalzet werden III. 459

Haber, schwarzer, muß in feuchtem Wetter gesäet werden III. 308

Haberstroh, ist ein sehr gutes Viehfutter II. 427. 432

Zweytes Register.

Hacken, wie sie zum Weizenbaue beschaffen seyn müssen II. 276

Hacker, was es für Leute sind II. 160

Häuser, die in zwo Stunden abgenommen und wieder anderwärs aufgesetzt werden können II. 302

Hagedorn, ist wegen seiner vielen Zweige gut zu Hecken I. 401. II. 306. daraus werden die Buscheggen gemacht II. 167. Methode, ihn zu ziehen II. 307

Hagel, ist dem Landmann gefährlich IV. 56 f. einige Vorsorgen gegen denselben IV. 58. Nachricht von merkwürdigen Hagelwettern IV. 59 f.

Hahn, welcher zur Brut geschickt sey I. 823. Ein Hahn ist für zwölf bis vierzehen Hühner genug I. 824. will zuweilen brüten helfen I. 827. ob ihm solches zuzulassen I. 828. wenn junge Hähne zu schneiden I. 833

Handhacke, zur Reinigung des Süßholzbodens III. 203

Hanf, Beschreibung desselben III. 92. 94. zweyerley Arten desselben, und welches eigentlich der männliche sey III. 93 f. virginischer Hanf III. 95. unächter Hanf III. 95 f. wiefern er den Hühnern zuträglich sey I. 826. wie der Boden dazu beschaffen seyn müsse III. 96 f. 100. Sand ist ein wesentliches Stück in demselben III. 98. wie der Boden zuzubereiten III. 99 f. Grasland kann mit Vortheil zum Hanfbau gebrochen werden III. 99. 102. kömmt im Mist nicht gut fort III. 100. Vorzug der neuen Bauart desselben III. 100 f. wie er zu säen III. 102. Wahl der Saat III. 103 f. wie er nach der neuen Bauart zu säen III. 105. wie die Saat vor den Vögeln zu bewahren III. 104. 106 f. wie er während des Wachsthums zu warten III. 105 f. reiniget einen Acker vom Unkraut III. 106. wie er aufgezogen wird III. 108. wie der männliche III. 109. wie der weibliche III. 110. Vorzug des weiblichen Hanfs III. 111. wie der Hanf zu trocknen III. 110 f. ins Wasser

Wasser zu legen III. 112 f. wie lange er im Wasser liegen müsse III. 113. wie er hierauf zu trocknen III. 113 f. wie er zu brechen III. 114. ob solches mehr als einmal geschehen müsse III. 115. wie er zu schwingen III. 115. ist da schon zum Verkauf fertig III. 116. abermaliges Schwingen desselben III. 116 f. Hecheln III. 117. zweymaliges Trocknen III. 117. wie mit dem Werg umzugehen III. 118

Harz, wird von den Fichten erhalten I. 668. auf was für Art I. 669

Haselerde, giebt den besten Boden ab I. 34

Haselnüsse, verschiedene Arten derselben I. 640

Haselstaude, Beschreibung und Fortpflanzung derselben I. 640

Hasen, müssen von Baumschulen abgehalten werden I. 474. sind sehr begierig nach den Safranblättern III. 224

Hasenfelle, werden statt der Düngung gebrauchet I. 89

Hasenblase, welche und wie sie zu Aufklärung des Cyders zu gebrauchen III. 481 f.

Haut, in der Nase der Pferde, ist der Sitz der Drüsen IV. 166. wie die Rauhigkeit der Haut der Pferde zu curiren IV. 190. Mittel wider die räudige Haut der Pferde. IV. 202 f. wider die Haut auf den Augen derselben IV. 209 f. wider die Häßlichkeit der Haut beym Rindviehe IV. 245. und bey den Schweinen IV. 286

Hecheln, des Flachses III. 90. des Hanfes III. 117

Hecht, ist ein Raubfisch I. 885. wo er am besten fett werde I. 887. und womit er zu füttern I. 891. 895. wächst geschwinde I. 895

Hecken, was ein Landmann beobachten müsse, wenn er einen wahren Nutzen von denselben genießen will I. 399. wie aus denselben ein Land zu beurtheilen sey I. 11. 551. was für Stauden sich dazu schicken I. 399 f. rechte Zeit zur Pflanzung der Hecken, und von der Wahl der Arten derselben

selben I. 406 f. wie die Hecken in guter Ordnung zu erhalten I. 409. viererley Arten von Unkraut, die den Hecken schädlich sind I. 411 f. wie Hecken zu beschneiden, zu legen und auszubessern I. 412-418. 480. Vortheile, die man von den Hecken haben kann I. 419. Hecken von Hagedorn sind die besten II. 306. wie solche von weißen Maulbeerbäumen anzulegen V. 184. lebendige Hecken wachsen oft an solchen Oertern gut, wo es wenige glauben I. 364

Heeringe, das Weggeworfene davon dient zur Düngung I. 234

Hengste, wo es besser ist, Hengste zu halten, als Wallachen I. 695. was für welche nach dem Unterschiede der Dienste zu wählen I. 704. beste Jahreszeit, den Hengst mit der Stute zusammen zu lassen I. 705. 708

Henne, Zeichen einer guten Henne I. 823. krähende Hennen taugen nicht I. 824. fette sitzen nicht gut I. 825. beste Zeit sie zu setzen I. 825. 829. wie viel man ihr Eyer unterlegen müsse I. 826. wie es zu halten, wenn eine Bruthenne stirbt I. 828

Herbstblätter, welche man so nennen könne II. 22

Herz des Landes, was so heiße I. 4

Herzfreud, s. Steinleberkraut.

Heu, wo das beste gewonnen werde I. 40. wie das Heu zum Caninchenfutter beschaffen seyn müsse I. 818. worauf dessen Güte ankomme II. 549. wie die schöne grüne Farbe desselben erhalten werde II. 549. 554. woher vieles Heu braun werde II. 549. man schätzet das Heu auch nach seinem Geruche II. 550. wie recht gut Heu zu machen II. 552. 556

Heupferde, Mittel dawider IV. 305

Heuschober, der Boden davon ist eine gute Düngung I. 72. 271. wie bequeme Dächer darüber zu machen II. 303.

II. 303. wie die Schober zu machen, daß das Heu sich nicht entzünde II. 557

Heuschrecken, wie sie zu vertreiben IV. 306

Heyde, hält sich in der Feuchtigkeit gut I. 377

Heydeland, wie es für Korn zuzubereiten II. 73. was beym Abbrennen desselben zu beobachten II. 74

Hickery, eine Art Wallnußbäume I. 603. Vortheil, den man von ihnen haben kann I. 604

Hitze, Wirkung derselben in Ansehung des Ackerbaues II. 58. wenn sie in einer jeden der vier Jahrszeiten am höchsten steige II. 408. ihre Wirkungen auf Thiere und Pflanzen IV. 7 f. wie sie bequem zu beobachten IV. 11. gewöhnlicher Grad der temperirten IV. 11. und der Sommerhitze IV. 12. welche Pflanzen ihr am besten widerstehen können IV. 19. s. Dürre.

Hitze, innerliche, wie sie bey Pferden zu heilen IV. 202. s. Urin.

Höhen, warum sie zum Weinbau vortheilhafter sind als Ebenen V. 97 f.

Höhle, merkwürdige, deren Steine mit der Zeit aufschwellen I. 376

Holländerey, Gefäße derselben III. 349. dreyerley Art, und welche die besten III. 351. ihre Gestalt III. 351

Holländische Ziege, eine Art Caninchen I. 811

Holunder, wie Hecken davon anzulegen I. 433. Nutzen der Holunderhecken I. 434. dürfen eben nicht aus dem Saamen erzeuget werden I. 435. beste Jahreszeit, dieselben anzulegen I. 436. Fehler dieser Hecken I. 436

Holz, Nutzen des todten Holzes zum Düngen I. 231. Eintheilung des Holzes überhaupt in Fäll- und Bauholz I. 463. wie dem Aufreißen des Holzes vorzubeugen I. 527 f. was man bey Ankaufung des eichenen Holzes zu beobachten habe

Zweytes Register.

habe I. 528. warum das Aeschenholz auch grün gut brenne I. 567

Holzasche, giebt eine gute Düngung I. 315

Holzland, was man so nenne I. 48. ausgerottetes Holzland giebt gut Hanfland III. 99. 101 f.

Holzlandboden, welcher so heiße I. 14

Holzübel, eine Krankheit der Schafe IV. 267

Honig, hat allezeit einen ansehnlichen Preis I. 897. denselben finden die Bienen so, wie er ist I. 900. wie man ihn aus den Bienenkörben nehmen solle I. 915. wenn er auszunehmen I. 915

Hopfen, Beschreibung desselben III. 8. ob die Alten ihn gekannt III. 10. sein lateinischer Name III. 10. wie und wo er wild wächset III. 10. verschiedene Arten desselben III. 10 f. welche Art der Landmann wählen müsse III. 11 f. was sich für Land zum Hopfen schicke III. 13 f. wo Saintfoin gestanden, kömmt er nicht gut fort III. 14. will einen Schutzort haben III. 15. wie die Hügel zu legen III. 16 f. ist in Düngerde zu pflanzen III. 17. wächst von Taubenmiste sehr schön I. 268. wie er zu pflanzen III. 18 f. es ist besser die Pflanzen in den Hügeln, als die Hügel zu vermehren III. 18. nöthige Zwischenräume zwischen den Hügeln III. 18. die Höhe der Hopfenhügel ist zu erwägen III. 19. Fruchtbarkeit desselben III. 20. besondere Anweisung ihn zu pflanzen III. 21 f. wie die Stangen beyzusetzen III. 25 f. erfordert einen freyen Durchzug der Luft III. 28. 68. wie er gebunden wird III. 32 f. wie er zu leiten III. 33. öfters zu besichtigen III. 33 f. wie der Boden zu reinigen und die Hügel aufzurichten III. 35 f. wie man ihn abkürzet III. 37 f. wie man ihn einsammlet III. 39 f. was das Glocken setzen sey III. 40. verschiedene Zeiten der Reifung III. 40. wie man ihn aufnimmt III. 41 f. besonderes Werkzeug dazu III. 43. wie er zu pflücken III. 44 f. 70 f. Vorzug des reifen Hopfens III.

44. wie er zu trocknen III. 44 f. wie man ihn in Flandern trocknet III. 46 f. Vorsicht dabey in Ansehung des Holzes III. 47. 50. wie man ihn auf einer Malzdarre dörret III. 49. besonders dazu eingerichtete Darre III. 50 f. ihr Gebrauch III. 52. muß nicht gleich nach dem Trocknen eingesackt werden III. 54. wie er in Säcke zu thun III. 54 f. wie die Hügel zu verwahren, wenn der Hopfen gesammlet worden III. 56. wie die Wurzeln und Schößlinge im Frühjahre darauf zu beschneiden III. 58. wie und womit schlecht stehende Hügel zu wässern oder auch zu düngen III. 67. Verbesserungen des Hopfenbaues III. 68 f. dreyerley Arten werden mit Nutzen zugleich gepflanzt III. 68. von dem Pflanzen und Wartung des Hopfengartens im ersten Jahre III. 69 f.

Hopfengarten, wie er beschaffen seyn müsse III. 13 f. wie lange darinn guter Hopfen wachse III. 15. mit welchem Vortheil zugleich Kirsch- und Aepfelbäume darinn zu pflanzen III. 15. wie er zuzurichten III. 13. 16 f. wie er zu bearbeiten III. 24. und zu reinigen III. 35 f. was für Werkzeuge dazu zu gebrauchen III. 36. wie oft er gereiniget werden müsse III. 37. wie er im ersten Jahre zu warten III. 69. wie er nach der Einsammlung des Hopfens zu behandeln III. 56. wie und wenn er zu düngen III. 56. 58. wie ein alter Hopfenboden zu düngen III. 59 f. Nutzen des tiefen Pflügens III. 59. wie ein verfallener Hopfengarten wieder herzustellen III. 62 f. wie man ihn wässere III. 65 f.

Hopfenklee, verschiedene Arten desselben II. 612. Beschreibung dieser Pflanze II. 613. auf was für Boden er zu bauen und wie viel man Saamen zur Aussaat brauche II. 614. zu welcher Zeit er zu säen II. 615. ob es rathsam, ihn mit anderm Klee zu säen II. 617

Hopfenpflanzen, wie sie zu wählen III. 19. wie sie auszuziehen und zu reinigen III. 21. wie und wenn sie zu pflanzen III. 21 f. 70. was in Ansehung ihres verschiedenen

nen Wachsthums zu beobachten III. 23. müssen das erste Jahr in magerm Boden nicht zu hoch wachsen III. 26 f. wie sie an die Stangen zu legen III. 32. wie alte Pflanzen dahin zu bringen, daß sie neue Wurzeln schlagen III. 62 f. Anzahl derselben in einem Hügel III. 69. dieselben greift der Brand leicht an IV. 80

Hopfenstangen, wie viel auf jeden Hügel zu setzen III. 25. wie sie beschaffen seyn und gesetzt werden müssen III. 26 f. welche die besten III. 27. müssen im ersten Jahre nur kurz seyn III. 26. wenn sie zu setzen III. 27 f. ihre Richtung III. 28 f. müssen sich etwas gegen Süden lehnen III. 29. die lehnenden tragen mehr Hopfen III. 29. Besichtigung derselben III. 30 f.

Horizontalwurzeln, welche so genennet werden II. 14. welche Pflanzen die meisten und größten haben II. 27

Horn, geschabtes, wird als eine Düngung gebraucht I. 71. ob die Hörner der Thiere zur Düngung dienen I. 236

Hornissen, wie sie von den Bienenstöcken abzuhalten I. 914

Hotspur, so wird die Frühgerste in England genennet II. 402

Hügel, auf denselben ist die Ernte allezeit dünner als in den Thälern I. 6. wie feuchtes Land auf denselben zu bearbeiten II. 139. wie die Nässe davon abgeleitet werden könne II. 140. zweyerley Arten, wie das Wasser von den Hügeln herunter läuft II. 140. müssen kreuzweise bepflüget werden II. 130. 133. 141

Hügelsümpfe, woher sie entstehen I. 372. wie die Feuchtigkeit von denselben abzuleiten I. 373. 378

Hühner, zu wie viel Hühnern ein Hahn zulänglich sey I. 824. wie das Legen der Hühner zu befördern I. 826.

Zweytes Register.

wie junge Hühner aufzuziehen I. 830. woher die Krankheiten junger Hühner entstehen I. 831. was man säugende Hühner nenne I. 832

Hühnerdarm, wo er frey und stark wächst, was es anzeige I. 9

Hühnererde, was so genannt werde I. 14. wie sie zu erkennen I. 16. 83. 85. wie sie zu Kornländern zugerichtet werden könnte I. 90

Hühnergift, eine giftige Pflanze IV. 333

Hühnermist, wie er am besten zu nutzen I. 269 f. und auf was für Boden I. 271

Hülsenfrüchte, mit häufiger Düngung aufgezogene Hülsenfrüchte schmecken nicht gut II. 59

Hündinn', wozu eine gekochte und ins Taubenhaus gelegte dienen soll I. 871

Huf, der Thiere, dienet statt einer Düngung I. 235. Geschwulst an dem Hufe der Pferde IV. 190. Mittel für geschwollene Hufen IV. 207 f.

Huflattich, ist für Kornfelder ein sehr beschwerliches Unkraut II. 226

Hundegras, ist den Baumschulen höchst schädlich I. 474

J.

Jacobstraube, Beschreibung derselben V. 80

Jahrszeit, welche die beste zum Hopfenpflanzen III. 16. 22. 70. zum Hanfbau III. 103. zum Waidsäen III. 126 f. zur Waidernte III. 133. zur Ernte der Rapsaat III. 179. welche Jahrszeit beym Behacken des Safranfeldes zu beobachten III. 262. wie man sich derselben beym Säen bedienen müsse III. 308

Indigo, Beschreibung seines Baues V. 127. Gattungen der Indigopflanzen V. 128. Insecten, so ihm schäd-

schädlich V. 128. Zubereitung des Indigo V. 129. blauer schwimmender Indigo und Taubenhals V. 130

Insecten, darunter gehören die Bienen I. 897. beständige Methode, welche die Natur bey ihrer Zeugung beobachtet I. 898. Unterschied zwischen den geflügelten und ungeflügelten I. 898. den Wurzeln schädliche Insecten werden durch die Düngung herzugelocket II. 60. wie selbige zu vertreiben II. 61. werden großentheils durch das Walzen der Aecker ausgerottet II. 181. welches Insect den Rüben am meisten schade II. 257. zeigen den bevorstehenden Regen an IV. 49. Nachricht von den vornehmsten den Pflanzen schädlichen Insecten, nebst Mitteln dagegen IV. 295 f. dem Indigo schädliche Insecten V. 128

Jungfererde, welche man so nenne I. 80

Jungferhonig, Beschaffenheit desselben I. 917

K.

Käfer, sind vielerley Art IV. 299. Schaden, den sie anrichten IV. 300. Mittel dagegen IV. 300 f.

Kälte, ist den Bienen sehr schädlich I. 904. viele Pflanzen und die meisten Thiere können Kälte besser als Hitze vertragen IV. 8

Kämmen, der Wolle III. 425. der gemischten gefärbten Wolle III. 439

Käse, Beschreibung desselben III. 388. Unterschied desselben III. 388 f. 401. erfordert ein Acidum III. 391. s. Käselap. wie er durch die Viehweide verdorben werde III. 389. wie dieses zu verbessern III. 390. Zubereitung des frischen Milchkäses III. 395 f. wie er aus Morgenmilch zu machen III. 399 f. ingleichen von zwo Melkungen III. 400 f. von abgeröhmter Abendmilch III. 401. abgeröhmter Milchkäse ist der schlechteste III. 402. Chesterkäse III. 403 f. Schafkäse III. 411 f. Nesselkäse III. 414.

414. noch eine andere Art Käse III. 415. Käse aus Sommersetshire III. 416. wie Käse aus Buttermilch zu machen III. 376

Käselap, was man so nenne III. 391. wie er vollkommen gut zu machen III. 392 f. und zu bewahren III. 393. wie er zum Gebrauch zuzubereiten III. 394. Verhältniß desselben zur Menge der Milch III. 396. wie er zu gebrauchen III. 396 f. wenn mehr hinzuzuthun III. 397

Kaffeebaum, dessen Pflanzung und Frucht V. 131

Kalb, zween Wege, Kälber aufzuziehen l. 763. wenn sie von der Mutter zu nehmen l. 763. was bey ihrem Entwöhnen zu beobachten l. 764. rechte Zeit sie zu schneiden l. 765. wie man ihr Fleisch weiß machen könne l. 765. wie sie zu mästen l. 766. wie ihnen zu helfen, wenn sie den Durchlauf haben l. 766. oder Verstopfung l. 767. wenn man ihnen Ader lassen müsse l. 766. was dabey zu beobachten l. 767. Ursache der Zwillingskälber l. 768. welche Kälber fruchtbar oder unfruchtbar seyn l. 769

Kalk, vieler wird aus Kreide gemacht l. 121. 288. als eine Düngung wirket er geschwinder als Kreide, aber nicht so lange l. 213. ist den Pflanzen schädlich l. 278. aus was für Materialien l. 285 f. und wie er gebrannt werde l. 287. wie er als eine Düngung zu gebrauchen l. 289. 339. wirket stärker, wenn er mit andern Materien vermischet wird l. 290. zu was für Lande sich der Steinkalk am besten schicke l. 291. 306. und zu was für welchem der Kreidekalk l. 291. 306. was für Materien am füglichsten mit Kalke vermischt werden können l. 291. 338. wie lange die Wirkung desselben währe l. 293. wie der Kalk in Staffordshire und Derbyshire gemacht und gebraucht werde l. 294 f. daß der Kalk im May in Staub verfalle, hat man noch nicht verhüten können l. 300. die wahre Natur des Kalkes und seiner Wirkung hat noch niemand

mand erkläret I. 305. macht ein Land süße und nicht sauer I. 310. ob er unter die Misthaufen zu mischen sey II. 61. 530 f.

Kalkeyer, was man so nenne I. 122

Kalkichter Boden, woran er zu erkennen I. 11

Kalköfen, wie sie zu bauen I. 287. 297. was laufende Kalköfen seyn I. 297

Kalksteine, wie sie zu probiren I. 286. Nachricht von Kalksteinen mit versteinerten Schaalenthieren I. 297

Kapaunen, rechte Zeit, sie zu schneiden I. 833. wie sie zu stopfen I. 834. führen junge Hühner und ander Federvieh I. 834. Methode, sie dazu zu gewöhnen I. 835

Kappen, was sich für Bäume dazu schicken I. 461. 487. wo sie hinzupflanzen I. 487. wie weit sie von einander zu setzen I. 488. beste Zeit, selbige zu kappen I. 489. und wie es geschehen müsse I. 490

Kappholz, bereitet ein Land gut zum Korne zu II. 71. 76. kann, wenn recht damit umgegangen wird, alle Jahre behauen werden I. 219

Karpen, kommen in den Teichen schlecht fort, worinn sie erzeuget worden I. 878. die gut gefüttert werden, vermehren sich selten I. 878. ist der vortheilhafteste Fisch, den man ziehen kann I. 886. 896. wie alt sie seyn müssen, ehe sie brüten I. 886. was für Teiche dieselben erfordern I. 883. kommen mit den Schleyhen in einem Teiche fort I. 887. 890

Kartendistel, Beschreibung der Pflanze III. 294. Unterschied der gemeinen von der gebauten III. 295. wo ihr Anbau nützlich ist III. 294. was sie für Boden erfordere III. 297 f. wie sie zu bauen III. 298 f. zu sammlen III. 299. Vortheile der neuen Bauart III. 300

Kartätschen, s. Kämmen.

Zweytes Register.

Kartoffeln (*Potatoes*), ein sehr brauchbares Gewächs ll. 644. haben eine sonderbare Gestalt und ganz eigenen Wuchs ll. 645. botanische Beschreibung derselben ll. 645. was sie für Boden lieben und wie sie zu pflanzen ll. 646 f. wenn sie zu pflanzen ll. 648. brauchen nicht viel Wartung ll. 649. wie man sie aufbewahret ll. 649. 653. wie stark sie sich vermehren ll. 650. können den Frost nicht vertragen ll. 650 f. je größer sie werden, desto mehr sind sie werth ll. 652. Nachricht von einer besondern Art Kartoffeln ll. 654. dreyerley Arten derselben ll. 654 f. welche die Munsterkartoffel heiße ll. 654. Vorzüglichkeit der gelben Kartoffeln ll. 654. ob es besser sey, Stücken davon, oder ganze Wurzeln zu pflanzen ll. 655. Geschichte der Kartoffeln V. 137 f.

Kehle, Mittel wider die Verstopfung derselben bey Schafen IV. 266

Kehlsucht der Pferde, ihre Cur IV. 217

Kellerhals, eine schädliche Pflanze IV. 347

Kichererbsen, ihre Arten und Beschaffenheit ll. 486. Beschreibung derselben ll. 487. was sie für Boden lieben, und wie er zuzubereiten ll. 489. 490. rechte Zeit, sie zu säen ll. 491. ob es besser sey, sie zu mähen, oder abweiden zu lassen ll. 493. wie damit zu verfahren, wenn man sie zur Saat stehen lassen will ll. 494. wie man sie auf dreyerley Art zum Füttern brauchen könne ll. 495 f. ob die Sommerkichern, oder die Winterkichern besser zu nutzen ll. 497

Kies, Unterschied zwischen kleyichtem, leimichtem und sandigtem Boden l. 66. Gebrauch und Nutzen desselben l. 116. beste Art desselben l. 117. an einigen Orten wird er statt einer Düngung gebraucht l. 118. 206 208. Vortheil des Kieses l. 119

Kiesichter Boden, dessen Arten l. 13. was man so nenne l. 65. was ein Bett oder eine Schicht von Kiese heiße l. 65. dergleichen Boden ist schwer zu bearbeiten l. 68. wie er am besten zu nutzen l. 69 f. erhält durch die Düngung mit Märgel vielen Vortheil l. 170

Kirschbaum, schwarzer und rother, Beschreibung desselben l. 632. bester Boden für sie l. 633. wie sie fortzupflanzen l. 634. was ihnen für Winde schädlich sind l. 634. Nutzen ihres Holzes, und wenn es zu fällen l. 635 f. sind mit Vortheil in den Hopfengarten zu pflanzen lll. 15

Klebroth, s. Burgundertraube.

Klee, macht das Fleisch der Schweine gelb l. 802. muß vom Vieh nicht allzutief abgefressen werden, wenn er noch jung ist ll. 26. wächst nicht gut auf dem Lande, wo Saintfoin gestanden ll. 47. bereitet das Land zum Getreide gut zu ll. 320 f. 416. ob es rathsam sey, ihn unter Gerste zu säen ll. 416 f. weißer und rother Klee sind beyde nützlich ll. 523. wie selbiger zu säen ll. 564. Beschreibung des Klees ll. 565. bester Boden zum Klee ll. 566. ob es dienlich sey, ihn mit Korn oder Gerste zugleich zu säen ll. 567. oder mit anderm Getreide ll. 568. um welche Zeit er am besten allein gesäet werde ll. 569. ob es besser sey, den Klee abweiden zu lassen, oder ihn abzumähen ll. 572. Gefahr des Viehes beym Abweiden desselben ll. 573. und wenn es ihn zu begierig frißt, zumal wenn der Thau noch darauf ist ll. 574. wie der Klee zu mähen und Heu daraus zu machen ll. 580. rechte Zeit ihn zu mähen ll. 581. wie viel man Ernten vom Klee jährlich haben könne ll. 581 f.

Kleesamen, woran man den besten erkenne ll. 571. wie viel man auf einen Acker brauche ll. 571. Schwierigkeiten ihn rein zu bekommen ll. 584. wie viele Jahre er gut bleibe ll. 585

Kleeten, s. Kornhäuser.

Zweytes Register.

Kley, Nutzen desselben l. 95. der rothe ist der schätzbarste l. 96. wozu er sonderlich zu gebrauchen l. 97. Nutzen des gelben Kleyes l. 97. worinn dieser mit dem rothen übereinkomme l. 98. worinn beyde unterschieden l. 100. was schwarzer Kley sey l. 101. 191. wo er gefunden werde l. 102. weißer oder blauer Kley l. 103. Nutzen eines sehr feinen schwarzen Kleyes in der Medicin l. 103. ingleichen zum Zuckerraffiniren l. 106. wie er als eine Düngung gebraucht werden könne l. 186. 190. was calcinirter oder gebrannter Kley für Nutzen schaffe l. 191

Kleyichter Boden, Kennzeichen desselben l. 10. 16. Unterschied desselben nach seinen verschiedenen Farben l. 14. Abhandlung von demselben überhaupt l. 16-18. Eigenschaften desselben l. 18. ob derselbe könne fruchtbar gemacht werden ll. 65. erfordert Düngung ll. 66. deren Stelle der Sand vertreten kann ll. 68. ist ein betrüglicher Boden ll. 137. wie rother kleyichter Boden zu bearbeiten l. 19. seiner Natur nach ist er der kälteste Boden unter allen l. 21. was für Getreide am besten darauf fortkomme l. 22. 24. besondere Zufälle bey diesem Boden l. 23. wie er zu Viehweiden zu gebrauchen l. 25. und womit er alsdenn zu düngen l. 26. was in Ansehung der Bäume von demselben zu merken l. 29. wie gelber kleyichter Boden zu bepflügen l. 32. wie er zu erkennen, ob er gut sey l. 37. wie er zu düngen l. 37. wie er zu Viehweiden zu nutzen l. 38. und zu düngen l. 41. was für Bäume am besten darauf fortkommen l. 42. Beschaffenheit des weissen kleyichten Bodens l. 44. worinn er von der Kreide unterschieden l. 73. wie dieser zu bearbeiten l. 45. und zu düngen l. 46. taugt weder zu Viehweiden, noch zu Bäumen l. 46. Natur des schwarzen kleyichten Bodens l. 47. was für Dünger auf diesen gehöre l. 50. ob er sich mit Märgel düngen lasse l. 170. ist zum Hopfenlande untüchtig III. 12 f. auch zum Waid III. 121. und zum Safran III. 221. Kartendistel kömmt darinn gut fort III. 298

Klinkers, eine Art Ziegel, woraus sie gemacht werden I. 107

Klopfen, des Flachses, Beschreibung davon III. 90

Knäten, der Butter, wie es zu verrichten III. 374

Knoblauch, auf was für Lande er am häufigsten wachse I. 10. dessen Arten I. 10

Knospen, hat kein Baum so süße, als die Aeschen I. 566. Ursache davon I. 567

Kohl, der auf Mistbeeten gewachsene ist von dem auf natürlichem Boden gewachsenen unterschieden I. 238. schmeckt nicht gut, wenn er überflüßig gedünget wird II. 59

Kohlen, sind zum Trocknen des Hopfens am besten III. 47. was für welche zum Trocknen des Safrans zu gebrauchen III. 245. und wie groß diese seyn müssen III. 246. walliser Kohlen sind gut zur Feurung beym Malzdarren III. 454 f.

Kohlsaamen, was ihm für Land am zuträglichsten sey I. 91 f.

Koller, der Schafe, dessen Cur IV. 264

Kommen der Butter, was es heiße III. 365. wobey man es erkennen kann III. 365. was es hindert III. 366

Kopf eines Pferdes, innerlich beschrieben IV. 166 f.

Koppeln, ob die großen oder kleinen bequem sind II. 309

Korn, giebt der Milch einen übeln Geschmack I. 757. und macht sie mager I. 758. mästet aber die Schweine gut I. 800. Maschine, viel Korn geschwinde vom Boden abzuliefern II. 372. Nachricht von der Dörrung desselben in Liefland V. 146 f.

Kornähren, leiden Schaden, wenn ihr Halm der Blätter beraubt wird II. 26. bekommen gern den Brand, wenn sie allzu dünne stehen II. 272

Kornblume, *Cyanum*, auf was für Boden sie am häufigsten wachse I. 10

Kornfeld, ob es rathsam sey, die Schafe darauf zu treiben, wenn das Korn allzu geil wächst II. 26. wenn es mit Vortheil zu walzen II. 182. nöthige Vorsicht dabey II. 183. wenn es nicht mehr tragen will, kann es für den Hopfen gut aufgebrochen werden III. 14

Kornhaus, Beschreibung eines luftigen IV. 144. Grundsätze, nach welchen es zu bauen IV. 144 f. Anweisungen zu dem Plane IV. 145 f. Ursachen der Wirkungen desselben IV. 150. Nützlichkeit desselben IV. 151. wie gesunder oder schadhafter Weizen darinn aufzubewahren IV. 152. steinerne Kornhäuser sind vortheilhafter als hölzerne V. 148. Beschreibung der in Liefland gewöhnlichen Kornhäuser V. 149

Kornland, ob mürbe Erde dazu dienlich sey I. 87. 168. wie es zu düngen I. 253. wie es aus Waldungen zubereitet werden könne II. 70. solches ist lange Zeit sehr fruchtbar II. 72. wie es aus Heydelande dazu einzurichten II. 73. wie aus solchem Lande, das künstliches Gras getragen hat II. 76. oder auch wo gemeines Gras gestanden II. 81. Disteln thun ihm viel Schaden II. 210. 226. Proportion, wie es sich gegen das Weideland verhalten solle II. 312

Kornriege, Grundriß und Beschreibung der liefländischen V. 150

Kornschober, wie bequeme Dächer über dieselben zu machen II. 303

Kornwürmer, wie sie zu vertreiben II. 373

Krähen, wenn sie dem Weizen am gefährlichsten sind II. 273

Zweytes Register.

Kräuter, dem Acker schädliche IV. 321 f. Natur und Beschaffenheit derselben IV. 321 f. ihre verschiedene Arten IV. 324 f. wie man den Boden davon reiniget IV. 326 f. s. Pflanzen. Unkraut.

Krampf, wie er bey den Pferden zu heilen IV. 210

Krankheiten, der Pferde IV. 155 f. der Ochsen IV. 226 f. der Schweine IV. 279 f. des Federviehes IV. 289 f. der Bäume, Wurzeln ꝛc. IV. 295

Krapp, Beschreibung dieser Pflanze V. 33. Arten desselben V. 34. welcher Boden sich zum Krappbau am besten schickt V. 35. wie der Boden dazu zuzurichten V. 37. Art und Weise, ihn in der ersten Zeit auf dem Stengel zu warten V. 38. zweyte Wartung des Krappfeldes V. 41. wie er zur zweyten Ernte zu pflanzen V. 42. wie die Wurzel des Krapps zum Verkauf zubereitet wird V. 43. Vorschlag zur Beförderung des Krappbaues in Frankreich V. 44. Verschiedenheit des Krappbaues in Zeeland und Flandern V. 45. Zubereitung der Krappwurzel zur Erndte V. 46. welches Erdreich zum Krappbau am dienlichsten V. 47. ihr verschiedener Gebrauch zum Färben V. 49. s. Färberröthe.

Kreide, ist eine gute Düngung auf rothen kleyichten Boden I. 24. 121. 212. auch auf kiesichten I. 70. 121. daraus wird viel Kalk gemacht I. 121. medicinischer Nutzen derselben I. 122. wie sie von den Spalten der Felsen abgebracht werde I. 123. zu was für Boden sie sich als eine Düngung schicke, und wie damit zu verfahren I. 212. 219. wie lange ihre Wirkung daure I. 216. giebt süßes Gras I. 218. und den Kälbern weißes Fleisch I. 765. 768. welche Kreide man zur Düngung brauchen könne II. 542

Kreidigter Boden, überhaupt beschrieben I. 13 73. ist allezeit trocken und hart I. 164 mancherley Arten desselben I. 73 f. je härter die Kreide, je schlechter ist der Boden I. 74. wie er zu bearbeiten I. 75 f. womit er zu düngen I. 168

Zweytes Register.

Kriechenten, wo man dieselben halten müsse I. 871

Kümmel, ist den Tauben sehr zuträglich I. 871

Kuh, zuweilen ist es besser, Kühe, als Ochsen, aufzuziehen I. 753. was bey ihrer Ankaufung zu beobachten I. 753 f. was man die geschorne Zucht nenne I. 754. Kennzeichen einer guten Kuh I. 754 f. ob rothe Kühe die beste Milch, und schwarze die besten Kälber geben I. 755. III. 331. woher diese Meynung entstanden III. 332. Gerstenstroh trocknet bey ihnen die Milch auf I. 756. beste Zeit für sie zum Kalben I. 755. Eine kann viel Kälber säugen I. 759. wie ihnen das künstliche Gras bekomme I. 760. wenn sie zu mästen I. 762. wie eine Milchkuh auszusuchen III. 333 f. sind von Einer Zucht zu wählen III. 334. wenn sie die meiste Milch geben III. 334. wie viel Milch eine Kuh geben kann III. 335 f. 338. ob es rathsam, sie bey Milch zu erhalten, bis sie wieder kalben III. 342. wie sie beym Melken zu behandeln III. 344. 346 f.

Kuhknoblauch, auf was für Boden er häufig wachse I. 10

Kuhleder, wie es zum Verkauf aufzubehalten und zuzubereiten III. 440 f.

Kuhmilch, ist die fetteste unter allen III. 329. 331. ihr Unterschied und woher er rühre III. 331 f. was die Tiefe der Milch sey III. 334. die Menge der Milch kömmt nicht aufs Futter an, wohl aber die Güte III. 335. sondern auf die Natur der Kuh III. 336. und die Zeit, wenn sie kalbet III. 337. worauf es bey ihrem Eintrag ankömmt III. 338. wie mit ihr in der Milchkammer umzugehen III. 347 f. wie man sie sich zur Sahne setzen läßt III. 351 f. s. Sahne. Nothwendigkeit des Durchseigens III. 352. wie ihr der üble Geschmack zu benehmen III. 380 f. Maschine dazu III. 381. wie man sich beym Blasen zu verhalten III. 382 f. ist mit etwas Wasser zu vermen-

vermengen III. 384. andere Methode hierzu III. 385. muß zum Käsemachen gewärmt werden III. 396. 399 f. wenn das Wärmen bey der abgeröhmten Milch nicht nöthig III. 402

Kuhmist, ist kälter als Pferdemist I. 245. und nicht so fett als Taubenmist II. 388. auf was für Boden er sich am besten schicke I. 256

Kutschpferde, was für welche sich am besten dazu schicken I. 704

L.

Lämmer, was in Ansehung ihrer zu beobachten, wenn sie erst gebohren worden I. 778. und was bey ihrem Aufziehen I. 779. rechte Zeit zu ihrer Entwöhnung I. 780. ob es rathsam sey, sie zugleich mit den Schafen zu scheeren I. 785. wie Hauslämmer zu erziehen I. 787. 789

Ländereyen, großer Vortheil davon, wenn sie nahe beysammen liegen II. 301. 304. wie sie einzutheilen II. 308. Veränderungen des Werthes der Ländereyen von Zeit zu Zeit II. 316

Läufer, oder Laufwurzeln des Süßholzes III. 208

Läusekraut, eine schädliche Pflanze IV. 345

Lambertsnüsse, sind eine verbesserte Art Haselnüsse I. 640. ihre Fortpflanzung I. 641

Lammerde, was man so nenne I. 55

Land, was man das Herz desselben nenne I. 4. moorichtes Land I. 14 f. 81. 90. Vorsicht, wenn man aus pflugbarem Lande Viehweiden machen will I. 28. und wenn man aus Viehweiden Pflugland machen will I. 87 f. was von eingeschlossenem zu halten I. 35 f. mooßichtes Land I. 292. wie Land mit Nutzen zu umziehen I. 345. wie flache Länder, die nahe bey großen Sümpfen liegen, zu trocknen I. 386-388. wie salzigt sumpfigte Länder einzurichten

zurichten I. 389. wie sehr schlechtes Land doch mit Vortheile zu nutzen I. 458. was man neues oder aufgebrochenes Land nenne II. 70 f. s. Acker. Boden.

Landgüter, derselben Verbesserung II. 292. die Gebäude dazu müssen nicht prächtig, sondern bequem angelegt werden II. 296 f. natürliche und künstliche Verbesserungen der Landgüter II. 297. 299

Landwirthschaft, Beschaffenheit der alten II. 318. Einrichtung der neuen II. 322 f.

Lauge, zu Einweichung des Saatweizens erforderliche II. 334. 357

Lebendige Hecken, wachsen oft an solchen Oertern gut, wo es wenige glauben I. 364

Leber, Verstopfung derselben beym Rindvieh, wie sie zu heilen IV. 235

Leder, verschiedene Arten desselben, wie sie zu nutzen III. 439 f. wie Ochsen- und Kühleder aufzubehalten und zuzubereiten III. 440 f.

Legen der Hecken, was dabey zu beobachten I. 416 f. beste Zeit dazu I. 417. 480. wie das Fällholz durch das Legen der Zweige zu verpflanzen I. 480. wie Ulmenbäume durch das Legen fortzupflanzen I. 538 f.

Leimen, Unterschied zwischen gelbem Leimen und gelbem Kley I. 32. was er eigentlich sey I. 52. was Leimen überhaupt sey I. 106 f. wird hauptsächlich zum Ziegelmachen gebraucht I. 109. 112. hernach auch zu Töpferarbeit I. 109. Beschaffenheit des Leimens zu Hedgerley I. 112. wie er als eine Düngung zu gebrauchen I. 192. 196

Leimichter Boden, Merkmale desselben I. 10. ist leicht aufzuwerfen I. 16. ist sehr gemein I. 52. und zum allgemeinen Gebrauche bequem I. 53. mancherley Benennungen dieses Bodens I. 54. was man Kleyleimen nenne I. 54. wie er zu bearbeiten I. 56. hat vom Märgel

großen Vortheil l. 165. dienet am besten zum Wuchse der Bäume l. 465. 496 f.

Leinbaum, s. Ahornbaum.

Leinwand, ob dergleichen beym Safrantrocknen statt des Papiers zu gebrauchen III. 255 f.

Leyerwein, was es heiße V. 14

Linden, Beschreibung dieses Baums l. 598. verschiedene Arten derselben l. 598. wie hoch die Linde in gutem Boden wachse l. 599. lassen sich durch abgeschnittene Zweige fortpflanzen l. 481. 600. auch durch das Legen l. 600. was bey ihrem Verpflanzen zu beobachten, wenn sie schon groß sind l. 601. besondere Anmerkung wegen des Abfallens ihrer Blätter l. 601. Eigenschaften ihres Holzes l. 602

Linsen, haben ihren guten Nutzen II. 498. Beschreibung der Pflanze II. 499. auf was für Boden, und wie sie zu säen II. 499. wachsen mit dem Haber sehr gut zusammen II. 500. wie die Saatlinsen beschaffen seyn müssen II. 501. wie viel man ihrer zur Aussaat brauche II. 501. beste Zeit sie zu säen II. 502. wie sie auf dem Felde zu warten, und was sie für Nutzen bringen II. 502 f.

Lolium, s. Lülch.

Lucatello, ist der Erfinder der Säemaschine II. 321

Lucern, muß, weil es noch jung ist, nicht allzutief vom Vieh abgefressen werden II. 26. hat große Zapfenwurzeln II. 27. 46. 596. wächst nicht gut nach dem Saintfoin, und warum II. 47. thut eben die Dienste, wie das Saintfoin II. 594. ist süßer als dieses und Klee II. 595. Methode, Lucern zu bauen IV. 359. auf was für Boden es am besten wächst II. 595. 601. wie es zu säen II. 596. 603. was wegen der Ernte vom Lucern zu beobachten II. 598. wie es auf dem Boden zu handhaben II. 603. hat die Fliegen zum Feinde II. 606. sein Werth,

und die Art es zu gebrauchen II. 608. was man zu beobachten habe, wenn man Heu davon machen will II. 609

Lülch, *Lolium*, wo er häufig wächst, was er für einen Boden anzeige I. 10. ob es rathsam, ihn mit Klee zugleich zu säen II. 569. 574. 576. oder mit Weizen II. 570. zwo Arten desselben II. 618. dessen Saamen verderbt das Bier III. 458. s. Graslauch.

Luft, ob sie könne in Erde verwandelt werden II. 33. deren Wirkung in Ansehung des Feldbaues II. 65. ist zum Wachsthum der Feldfrüchte unumgänglich nöthig II. 189. wie viel Luft ein Cubikzoll Töpfererde in sich halte II. 347. läßt sich sehr stark verdünnen II. 348. hat eine sehr große ausdehnende Kraft II. 349. freye Luft muß ein Hopfengarten haben III. 48. 68. ingleichen ein Safranfeld III. 222

Lumpen, alte, werden statt einer Düngung gebraucht I. 89. 281. in Urin getauchte wollene Lumpen thun vortrefliche Wirkung I. 89. 280. die leinenen aber noch bessere I. 281 f. zu was für Lande sie am besten dienen I. 283

Lungenkrankheit, der Schafe I. 781. IV. 263. des Rindviehes IV. 244

Lupulus, so hieß sonst der Hopfen III. 10

Luteola, der alte Name der Scharte III. 141. s. Färberkraut.

M.

Maasstab, die gehörige Tiefe zu finden, in welcher jeder Saame zu säen II. 190 f. Vortheile, wenn man den Saamen nach dem Maasstabe einleget II. 192

Madder, Bruchmadder und Loosemadder III. 293

Maden, ob sie aus stinkendem Fleische erzeugt werden II. 213

Mängelwurz, kleine, ist den Baumschulen höchst schädlich I. 473. auch den Wiesen II. 523

Zweytes Register.

Märgel, ist eine trefliche Düngung auf gelben kleyichten Boden I. 39. 332. was für eine Art zum Ziegelmachen gebraucht werde I. 108. Natur des Märgels I. 145. Kennzeichen desselben I. 147. wie er zu probiren I. 147. verschiedene Arten des reinen oder ungemischten Märgels I. 147. wozu der weiße gebraucht werde I. 148. wozu der blaue I. 149. Versuch mit rothem Märgel I. 151. verschiedene Arten des unreinen oder gemischten Märgels I. 151-154. welche die besten Arten seyn I. 152. auch der härteste und steinigste ist nicht unnütze I. 153. gewisse Arten, die in besondern Landschaften gefunden werden I. 154. steinigter wird sehr hoch geschätzt I. 155. wie der Märgel zu suchen sey I. 158 f. 523. wo er am häufigsten gefunden werde I. 161. was bey Grabung desselben zu beobachten I. 162. wie man sich bey dem Gebrauch des Märgels nach der unterschiedlichen Beschaffenheit des Bodens richten müsse I. 163 f. 332. Regel davon I. 165. 167. rechte Art, den Märgel zu gebrauchen I. 172-177. 332. große Fruchtbarkeit, die er zuwege bringt I. 178. 181. 332

Märgelgruben, werden häufig gefunden I. 150. Kennzeichen derselben I. 159

Märgelichter Kies, wo er gefunden werde I. 66

Märgelkalk, wozu man ihn brauchen könne I. 176. 288

Mästen, kein Vieh muß gemästet werden, wenn es trächtig ist I. 780

Mäuse, im Felde IV. 313. Mittel wider dieselben IV. 314 f.

Magazanbohnen, werden in England am meisten gesäet II. 441. 445

Magazine, steinerne sind vortheilhafter als hölzerne V. 148

Magen, wovon die Magenbeschwerden öfters herrühren II. 641. Mittel für die Schwachheit des Magens bey den Pferden IV. 211. und bey den Schweinen IV. 283

Magensack, der säugenden Kälber, was er sey III. 391. s. Käselap.

Mahoganyholz, demselben gleicht das Kirschbaumholz sehr viel I. 636

Maïs, oder türkischer Weizen, Beschreibung seiner Cultur und großen Nutzens V. 187 f. Muthmaßung, woher ihn die Americaner zuerst bekommen V. 187. seine Eintheilung in großen und kleinen V. 188. Verschiedenheit seiner Farben V. 189. Untersuchung seiner Ausartung V. 189. was die Lage des Landes und die Gewohnheit bey ihm thue V. 190. wird von den englischen Colonien in Nordamerica häufig gebauet V. 191. in was für Boden er am besten fortkomme V. 191. wie das Land zum Maïs zu bearbeiten V. 192. wie der Acker zu düngen V. 193. zu welcher Zeit er zu säen V. 193. Frost, Näsſe und Dürre schaden ihm nicht leicht V. 194. 200. wie er gepflanzt wird V. 194. kann vorher eingeweicht werden V. 194. wie er zu warten, nachdem er aufgegangen V. 195. wie seine zeitige Reifung zu befördern V. 196. wie er zur Erndte bereitet wird V. 197. verschiedene Arten, ihn zu verwahren V. 198. übertrifft alle Getreydearten an Fruchtbarkeit V. 199. Gebrauch seiner Blätter zum Futter für Pferde und Kühe V. 200. auch seines Strohes V. 201. seine Aehren sind eine angenehme Speise V. 201. aus dem Safte seines Stängels könnte Zucker gemacht werden V. 202. wie die Maïskörner loszumachen V. 202. Gebrauch des Maïs zum Brodte V. 203. Zubereitung der Maïsgrütze V. 204. wie Getränke daraus zu machen V. 205. seine Körner sind ein gutes Futter für allerley Hausthiere V. 205. Feinde des Maïs V. 206

Maïsbrodt, dessen Zubereitung V. 203

Maïsdiebe, eine Art dunkelblauer Staare V. 188. 206

Maïsgrütze, derselben Zubereitung V. 204

Zweytes Register.

Malvasiertraube, Beschreibung und Arten derselben V. 70

Malz, Beschreibung desselben III. 445. welche Gerste am besten dazu tauglich III. 446. wie die Gerste dazu einzuweichen III. 447. wie und wie lange das Malz in Haufen zu legen und umzuwenden III. 448. Nothwendigkeit des Schwitzens III. 456. was das Wetter dabey für Veränderung macht III. 449. wie es zu dörren III. 450 f. dazu nöthige und dienliche Feuerung III. 453. Schädlichkeit des Rauches III. 454. welches die beste Feuerung III. 455. Vortheil, es selbst zu dörren III. 455 f. gutes Malz verlanget keine Zuthat III. 456. Urtheil von einigen Arten Zuthaten III. 457. Unkrautsaamen sind dem Malz schädlich III. 458. Malz von Haber und Weizen III. 458. wie gutes Malz beschaffen seyn müsse und zu probiren III. 458 f. dreyerley Arten Malz, und was ein jedes für Wasser erfordere III. 459 f. wie es zum Brauen zu schroten III. 467. in welcher Proportion es zu verschiedenen Bieren zu nehmen III. 464

Malzdarre, wie der Hopfen darauf getrocknet wird III. 49. Unbequemlichkeit derselben III. 50. besonders hierzu eingerichtete III. 50 f. Vortheile derselben III. 50. 52. ihr Gebrauch III. 52 f. Vortheil des Deckels über der Malzdarre III. 52. Unterschied der Malzdarren III. 451 f. Nutzen der eisernen und ziegelsteinern, und was dabey zu beobachten III. 451. drätherne III. 453. Coak ist die beste Feurung zum Malzdarren III. 454 f. Malzdarre kann auch zur Hopfendarre gebraucht werden III. 456

Malzstaub, ist gut zum Düngen I. 233

Marienblume, schließt sich bey bevorstehendem Regen IV. 49

Marmor, Beschaffenheit des daraus gebrannten Kalkes I. 288

Maschine, viel Korn damit geschwinde vom Boden abzuliefern II. 372. zum Hopfenpflücken III. 71. zum

Buttern III. 376. der Milch den übeln Geschmack zu benehmen III. 381 f.

Masern, wie sie bey Schweinen zu curiren IV. 284

Masholderbaum, s. Ahornbaum.

Mauern, wie Länder damit zu verzäunen I. 446. verschiedene Arten dieser Umzäunung I. 447. doppelte mit wilden Aepfelbäumen besetzte Mauer I. 451

Maulbeerbaum, weißer, Gebrauch seines Holzes zu Weinpfählen V. 166. Anweisung zur Maulbeerbaumzucht durch Schnittlinge V. 175 f. hat eine Aehnlichkeit mit der Weide V. 175. wie der Platz dazu zu bereiten V. 176. nöthige Beschaffenheit der Reiser zur Pflanzung V. 177. was bey der Pflanzung zu beobachten V. 178. folgende Abwartung derselben V. 179. sonderlich im Winter V. 180 f. wie sie zu beschneiden V. 181. Verfahren bey der Verpflanzung der jungen Bäume V. 182. wie Maulbeerhecken anzulegen V. 184. Vortheile von der Maulbeerbaumzucht durch Schnittlinge V. 185

Maulesel, wie derselbe erzeuget werde I. 728. seine beste Eigenschaft I. 729. kann sein Geschlecht nicht fortpflanzen I. 731

Maulwürfe, ihre Schädlichkeit IV. 316. wie sie zu vertilgen IV. 317 f.

Maulwurfshaufen, wie sie am besten von den Wiesen wegzubringen II. 524. 531. bequemste Zeit dazu II. 545

Mayran, Versuch mit einer Pflanze davon II. 40

Mayunkraut, was dessen häufiger Wuchs für einen Boden anzeige I. 10

Meergras, wie es als eine Düngung gebraucht werden könne I. 223 f. ist voll kleiner Insecten I. 224. ob es von denselben gemacht werde, oder ob es wie eine Pflanze wachse I. 224. geschwinde Wirkung desselben I. 225

Zweytes Register.

Mehlthau, Natur desselben IV. 101. falsche Ursachen IV. 101. wahre Ursachen desselben IV. 104 f. 107. Zufälle, die ihn verursachen IV. 108. wie man ihn verhüten könne IV. 112. Mittel wider denselben IV. 116

Meißelland, was man so nenne I. 15. 60. woher es seinen Namen habe I. 16. wie es zu bearbeiten I. 62

Meisterrüben, welche man so nenne II. 264

Meliertraube, Beschreibung und Arten derselben V. 73

Melken, soll in vier und zwanzig Stunden nur zweymal geschehen III. 339. zu welcher Tageszeit III. 341. wie man melken muß III. 343 f. Vorsicht und Vortheile dabey III. 344. man muß rein ausmelken III. 345

Melte, was es anzeige, wo sie häufig wächst I. 9

Menschenmist, ob er der beste von allen Arten Mist sey I. 245. dessen Gebrauch zur Düngung I. 276. wird in England zum Düngen nicht sonderlich geachtet I. 277

Meth, woraus er gemacht werde I. 917

Meunier, s. Müllerrebe.

Meyerhöfe, wie sie wohl anzulegen II. 295. 304

Milch, ihre Natur III. 325. kömmt aus dem Chylo III. 326. verschiedene Arten derselben III. 328. 330 bestehet aus drey Theilen III. 330. woher es rühre, wenn sie die Kuh laufen läßt III. 340. wie der üble Geschmack der Milch zu vertreiben III. 380. ob die von rothen Kühen die beste sey I. 755. vom Gerstenstroh trocknet sie bey den Kühen ein I. 756. welche die beste Milch sey I. 761. verschiedene Producte derselben I. 753. s. Eselsmilch. Kuhmilch. Schafmilch.

Milchkäse, frischer, wie er zu machen III. 395 f. wie er zu pressen und zu trocknen III. 398. Milchkäse aus Einer Milch III. 399. Chesterkäse III. 406

Milchkammer, ihre nothwendige Beschaffenheit III. 347
Milchkuh, s. Kuh.
Milchlap, s. Käselap.
Milz, wie das Aufschwellen derselben bey den Pferden zu heilen IV. 213. und bey den Schweinen IV. 285
Misletoe, eine Pflanze, die auf Bäumen wächst I. 516
Mist, ist eben nicht die beste Düngung für kleyichten Boden I. 20. Betrachtung desselben als einer Düngung überhaupt I. 236. verschiedene Arten, und kluge Wahl, wozu sich jede Art schicke I. 236 f. seine Wirkung geschieht durch eine Gährung I. 237 f. wenn er aufgelegt werden müsse I. 239. kann einen Boden wärmer, auch kälter machen I. 239. Vorurtheile wegen des Mistes I. 239. aller Boden erfordert nicht gleichen Mist I. 241. doch ist er um besonderer Fehler willen nicht ganz und gar zu verwerfen I. 242. woraus der Mist der Thiere bestehe I. 244. welcher der heißeste unter allen ist I. 245. wie die Kraft des Mistes könne erhalten und vermehret werden I. 250. wie der Mist solle aufgeleget werden I. 253. was man Mist säen heiße I. 268. der Fleisch fressenden Thiere Mist ist der reichste I. 276. derselbe verändert allemal gewissermaßen die Natur der Producte II. 58 f. giebt aber dem Boden einige Nahrung II. 59. doch vermehret er ihre Größe II. 60. und die Anzahl schädlicher Insecten II. 60. ist keine gute Düngung zum Hanf III. 100
Möhren, s. Carotten.
Mörtel, eine besondere Art für die Tauben I. 870
Molkenbutter, Beschreibung und Zubereitung derselben III. 379 f.
Moorichtes Land, was man so nenne I. 14. 81. wozu es sich am besten schicket I. 14. Kennzeichen desselben I. 16. ob ihm das Brennen zuträglich sey I. 90

Zweytes Register.

Moos, ist ein großer Feind des Weidelandes II. 157.
wie es am besten zu vertilgen II. 157. 536

Moosichtes Land, was für Düngung ihm am zuträglichsten sey I. 292

Morgenmilchkäse, s. Milchkäse.

Morillons, Beschreibung der Arten dieser Trauben V. 64. in welchem Boden sie am besten wachsen V. 81. welches die besten Stöcke sind V. 84

Motten, in was für Kleiderschränke dieselben nicht kommen I. 679. womit sie zu tödten II. 384

Mühle, besondere Art zum Flachsschlagen III. 91

Müllerrebe, Müllersweib, *Meunier*, Beschreibung dieser Traubengattung V. 64. 70

Mund, wie der Schade in selbigem bey den Pferden zu heilen IV. 219

Munsterkartoffel, welche so genannt werde II. 654

Muscatellertraube, Beschreibung ihrer Arten V. 67

Muschelschaalen, dienen gar sehr zur Verbesserung des Landes I. 15. zumal wenn sie durch die Sonne calciniret worden I. 17. finden sich häufig im Märgel I. 152

Mutterpferde, s. Stuten.

N.

Nachmath, oder Grummet, was in Ansehung derselben zu beobachten II. 557

Nachtschatten, eine giftige Pflanze IV. 337

Nässe, wie sie vom Acker abzuleiten II. 140. 312. ist den Bienen sehr schädlich I. 904. dem Getreyde II. 135. den Hopfenpflanzen III. 72. dem Hanfboden III. 97 f. und dem Waid III. 121

Zweytes Register.

Nahrungssaft der Pflanzen, dessen Beschaffenheit II. 29. ist in allen Theilen der Erde ausgebreitet II. 55. ob er aus zarten Erdtheilen bestehe II. 30. ob er in allen Pflanzen einerley sey, oder ob verschiedene Pflanzen auch verschiedenen Nahrungssaft erfordern II. 34. ob jede Pflanze aus der Erde nur denjenigen Nahrungssaft zieht, der ihr und keiner andern dienlich ist II. 34. 42. Schaden an den Pflanzen aus Mangel des Nahrungssaftes IV. 96. Mittel dagegen IV. 98 f.

Napus, silvestris und sativus III. 157. ersteres ist die eigentliche Rapsaatpflanze III. 157

Nase, des Pferdes, Beschreibung derselben IV. 166. s. Haut. Mittel wider fließende Nase des Rindviehes IV. 237

Nasenbluten, wie es bey Pferden zu heilen IV. 218

Nasenlöcher, verwundete der Pferde, wie sie zu heilen IV. 217

Nessel, todte, wird von einigen unächter Hanf genennet III. 95 f.

Nesselkäse, wie er gemacht wird III. 414. woher er den Namen habe III. 414. wie die Nesseln zu schneiden und auszubreiten III. 415

Netze, mit denselben zu fischen ist schädlich I. 893. ob ein Netz von Eisendrat statt des Haartuchs zum Safrantrocknen zu gebrauchen III. 254 f.

O.

Obstgarten, wie der Boden dazu zu wählen III. 473 f. in Ansehung des Landes III. 474. und der Gegend III. 475. wie ihm eine künstliche Bedeckung zu verschaffen III. 476. wie er einzurichten III. 477. die Bäume müssen nicht zu dichte stehen III. 477. 479. mit welchem Vortheil und Vorsicht er zugleich mit Getreyde zu bestellen III. 478. wie die Plantage anzulegen III. 480 f.

Zweytes Register.

Ocher, was es für eine Erde sey l. 129. dessen vornehmste Arten l. 129. wo der gelbe gemeiniglich gefunden werde l. 130

Ochsen, wie sie in England beschaffen l. 739. was in Ansehung der Zugochsen zu merken l. 740. wie junge Ochsen zur Arbeit zu gewöhnen l. 741. wie lange sie dazu taugen l. 741. wie sie hurtig zu machen l. 742. was bey Ankaufung derselben zu merken l. 745. wie sie zu mästen l. 746 f. warum sie oft das Futter im Stalle nicht fressen wollen l. 748. wie sie auf die Weide zu treiben l. 749. was für Gras sie am liebsten fressen l. 749. was davon zu halten, wenn sie sich oft lecken l. 751. wie sie zu probiren, wie viel sie von der Mästung zugenommen haben l. 752. ihre Krankheiten IV. 226 f.

Ochsenleder, wie es zum Verkauf aufzubehalten und zuzubereiten III. 440 f.

Oel, Schönheit dessen, so aus Buchmast gepresset wird l. 578 f. Oel aus Rapsaat III. 156

Ofen, zum Kalkbrennen l. 287. zum Hopfentrocknen III. 46. zum Safrantrocknen III. 243 f.

Ofenrus, ist eine gute Düngung für Wiesen IV. 376

Ohren, Mittel wider die Schwären an denselben bey den Schweinen IV. 287

Oliven, wenn solche eingesammlet werden V. 12. 20. 26. wie man ihnen den herben Geschmack benimmt V. 12. 20. Art und Weise, sie einzumachen V. 14. 26. wie gutes Olivenöl zu erhalten V. 21

Olivenbaum, dessen Natur V. 1. verschiedene Arten derselben V. 3. 18. 25. wilder Olivenbaum V. 3. 18. kann aus dem Kern gezogen werden V. 3. 28. wie er aus Wurzelschößlingen zu ziehen V. 4. 17. 23. sicherste Methode ihrer Verpflanzung V. 4. 17. 24. wenn und wie die Olivenbäume zu beschneiden V. 6. ob sie sich mit den

Eichen nicht vertragen V. 7. wenn und wie er zu impfen V. 8. 24. kömmt auch durch Ableger fort V. 8. wie mit den Ablegern umzugehen V. 9. die niedrig gezogenen sind die ergiebigsten V. 10. Nachrichten eines alten Edelmanns, den Olivenbaum betreffend V. 16 f. wie er zu düngen V. 17. 24. Nutzen des Olivenholzes V. 22. des Herrn de la Tour Nachrichten von dem Olivenbaum V. 23. auf welche Art die Fortpflanzung derselben am besten zu erhalten V. 23. wie sie zu warten V. 24. wie viel Zeit dazu gehöret, Olivenbäume von einem Zoll aus dem Kern zu ziehen V. 28. welcher Boden und welche Lage für diesen Baum am vortheilhaftesten V. 28. Beschreibung der Cultur des Olivenbaums in Spanien V. 28

Olivenöl, wie es am besten zu machen V. 21. 27. s. Baumöl.

Operment, ein Mittel wider die Fliegen IV. 311

Ostwind, was er für Schaden anrichte IV. 87. dessen Ursachen IV. 88. wie der Schade zu verhüten IV. 89. Mittel wider den schon geschehenen Schaden IV. 92 f.

Ottern, sind von Fischteichen abzuhalten I. 892

P.

Papier, zum Safran trocknen zu brauchen III. 246. 256. Misbrauch desselben III. 257 f. verderbet den Safranhandel III. 259

Papiermärgel, was es für eine Art sey I. 157

Pappelbaum, läßt sich durch abgeschnittene Zweige leicht fortpflanzen I. 481. männlicher und weiblicher I. 582. Beschreibung des weißen Pappelbaums und seiner Frucht I. 582 f. s. Abele. was er für Boden haben will I. 583. wie er fortzupflanzen und wozu er nutze I. 586. 589. geschwinder Wuchs dieses Baums I. 587. Werth seines Holzes I. 585. 588. Beschreibung des schwarzen Pappelbaums

pelbaums l. 588. wo er am besten wachse l. 589. sein Holz ist etwas besser, als des weißen seines l. 590. zitternder Pappelbaum s. Aespenbaum. warum ihr Stamm so bald hohl werde II. 25

Pappeln, ein den Wiesen schädliches Unkraut II. 523

Pastinatwurzeln, wo sie häufig wachsen, was sie für einen Boden anzeigen I. 10

Patneygerste, ob sie von anderer Gerste unterschieden sey II. 214

Pattock, was es sey III. 269

Pech, dasselbe geben die Fichten l. 668. wie es gemacht werde I. 669

Pechbaum, wird die Fichte genannt l. 661. s. Fichte.

Pergament, wird aus Thierhäuten bereitet III. 441

Perkyweizen, Beschaffenheit desselben II. 338

Petersilientraube, Beschreibung derselben V. 76

Pfähle, eichene, ob es dienlich sey, selbige so weit zu brennen, als sie in die Erde kommen sollen l. 528. s. Weinpfähle.

Pfaffenhütlein, s. Spindelbaum.

Pfau, wird wegen seiner Schönheit gehalten l. 861. wo er gerne nistet, und wie lange er sitzt l. 862. ist für den Tisch nicht appetitlich I. 863

Pfauenmist, soll das Korn verbrennen I. 269

Pfeifenkrapp, was es für eine Art ist V. 34

Pfennigerde, was man so nenne I. 153

Pferd, Abhandlung von demselben überhaupt l. 691. von den Ackerpferden insbesondere l. 694. welche nicht zu Sattelpferden gebrauchet werden müssen l. 695. 699. welche sich leicht wund ziehen l. 697. wie Pferde zu warten seyn l. 698. wie sie zu ziehen l. 701 f. s. Füllen. wie

sie

sie zum Dienste abzurichten l. 710. wie lange ein Pferd dienen könne l. 712. wie sie zu füttern l. 714. 717. 721. wie viel ein Landmann Pferde halten solle l. 715. wie man sie auf das Gras schicken müsse l. 717. Sorgfalt bey Zurücknehmung derselben vom Grase l. 717 f. IV. 185 f. wie ihnen zu helfen, wenn sie nicht fressen wollen l. 722. ihr Treten auf dem Acker ist zuweilen nützlich, zuweilen schädlich II. 162. von ihren Krankheiten IV. 155 f. f. jede unter ihrem Buchstaben. Beschreibung des innerlichen Pferdekopfs IV. 166 f. wie sie zu reinigen IV. 182 f. f. Purganzen.

Pferdebohnen, werden gemeiniglich unter dem Namen der Bohnen verstanden III. 318. besondere Art breiter Pferdebohnen III. 319

Pferdegold, wo es häufig wächst, was es anzeige l. 9

Pferdemist, verschiedene Arten desselben l. 242. welcher der heißeste von allen sey l. 243. warum er wärmer als der Kuhmist l. 245. wie weit sich der Gebrauch des Pferdemists ohne Mischung erstrecke l. 248 f. wie er in einer Zusammensetzung gebraucht werde l. 250. Wirkung und Quantität desselben l. 255. auf was für Land er sich am besten schicke I. 256

Pferdestaub, wiefern er zur Düngung dienlich l. 280

Pfirsichbäume, derselben Nachbarschaft ist dem Weinstock nicht schädlich V. 102

Pflanzen, Verbesserungen in Ansehung des Pflanzens der Bäume und Stauden l. 456

Pflanzen, deren Theile können zur Düngung gebraucht werden l. 231 f. ob ihnen der Urin schädlich sey l. 278. wie die jungen Pflanzen zum Fällholze zu warten l. 468-470. Abhandlung von ihren Theilen und ihrer Nahrung II. 13 f. was Horizontalwurzeln sind II. 14. dünsten nur des Tages aus, erholen sich aber die Nacht durch wieder II. 18.

wahre Quelle ihrer Nahrung und ihres Wachsthumes II. 20. Versuch mit Pflanzen unter der Glocke der Luftpumpe II. 23. ob der Saft in den Pflanzen wie das Blut einen Cirkellauf halte II. 23 f. was der Verlust ihrer Blätter nach sich ziehe II. 25. welche Pflanzen die meisten und grösten Horizontalwurzeln haben II. 27. wie der Nahrungssaft der Pflanzen beschaffen sey II. 29. was zu ihrem Wachsthume nothwendig erfordert werde II. 31 f. ob die Nahrung aller Pflanzen einerley sey II. 34. oder ob jede Pflanze nur einen für sie sich schickenden Saft aus der Erde ziehe II. 34. 37. 43. ob jede Pflanze mehr als eine Art Saft habe II. 38. wie die Pflanzen im Wasser wachsen können II. 39. ob sie dasjenige von ihrem Nahrungssafte wieder ausdünsten, was sie nicht nöthig haben II. 45. die mit Mist aufgezogenen Pflanzen schmecken nicht gut II. 59. zwey Hauptpunkte, wodurch die Pflanzen ihre Nahrung erhalten II. 93 f. Wirkungen des Bodens auf das Wachsthum der Pflanzen II. 216 f. Nutzen der Beschreibungen der Pflanzen III. 139. Unterschied ihres Wachsthums nach der Entlegenheit von der See III. 145 f. Vortheil, den sie vom Beschneiden der Wurzeln haben III. 62. welche die Hitze am besten vertragen können IV. 19. müssen auf die Felder, deren Hecken beschnitten, gesäet werden IV. 19 f. schwache Pflanzen, und wie ihnen zu helfen IV. 96. 98 f. Krankheiten der Pflanzen IV. 295. schädliche Pflanzen IV. 321. 343. s. Kräuter. giftige Pflanzen IV. 331. 333 f.

Pflanzstock, wie nach demselben gehörig zu säen II. 190. 197. Beschreibung desselben II. 471. zum Süßholzbau gebräuchlicher III. 196 f. Vortheile desselben III. 200. 202

Pflastersetzer, wie viel einer in einem Tage machen könne II. 314

Pflücken, des Hopfens III. 44. 70 f. muß rein geschehen III. 73. Maschine dazu III. 71. Pflücken der Wolle III. 427

Pflügen,

Zweytes Register.

Pflügen, wie solches beym rothen kleyichten Boden zu verrichten I. 19. wie oft der Acker zu Weizen und Gerste gepflüget werden müsse II. 42. oft wiederholtes thut so viel Dienste, als die Düngung II. 59. leichtes Erdreich wird dadurch verbessert II. 68. wiederholte Pflugarbeit nennet man die Zubereitung des Landes II. 82. ist die wichtigste Arbeit der Landwirthschaft II. 97. wie abhängige Aecker kreuzweise zu pflügen II. 131. Vortheile des kreuzweise Pflügens II. 141 f. Schaden desselben II. 142. Folgen von dem geraden Auf- und Niederpflügen eines bergigten Landes II. 132. allgemeiner Nutzen und Vortheile des Pflügens II. 153. sonderlich im Braachlande II. 133. Pflügen im Frühlinge II. 278. wie nahe an Hecken und Wänden zu pflügen II. 305. Nutzen des oftmaligen Pflügens II. 353. Pflügen bey Zubereitung des Hopfenlandes III. 16. nach Einsammlung des Hopfens III. 57 eines alten Hopfengartens III. 59. eines verfallenen Hopfengartens III. 63. zur Reinigung des Flachslandes III. 81 f. des Hanflandes III. 99. 102. 107. beym Zubereiten des Waidlandes III. 124. bey Wartung desselben III. 131. muß noch einmal geschehen, ehe die Waidblätter zum Schneiden bereit sind III. 132. zur Rapsaat III. 165. zur Färberröthe III. 279. zum Obstgarten III. 480. zum Weizen muß trocken gepflüget werden III. 311. was das doppelte Pflügen sey IV. 364

Pflug, der alte oder gemeine, dessen Gestalt und Beschaffenheit II. 99. ihm fehlet das Sech und das Streichbrett II. 100. ist nach Beschaffenheit des Bodens zu verbessern II. 101. verschiedene in England übliche Pflüge II. 102. Beschreibung des hertfordshirischen mit Rädern II. 103. 112. des essexschen II. 104. des lincolnshirischen II. 105. des sussexschen II. 106 f. des cambridgischen II. 106. Gebrauch der gemeinen Pflüge, und wie sie eigentlich gemacht werden II. 107. Verbesserungen des gemeinen Pfluges II. 109. 113. Beschreibung des Pfluges mit vier Rädern II. 112 f. des mit vier Sechen II. 114 f. wie man

den

den Pflug im Arbeiten handhaben müsse II. 127. Unbequemlichkeiten des Pflugs mit zwey Rädern II. 129. Nachricht von einem Pfluge, der weder Rad noch Sohle hat II. 155. wenn die Pflugarbeit anzufangen II. 157. wie Maulwurfs- und Ameisenhaufen mit dem Pfluge von Wiesen wegzubringen II. 525 f.

Pflug, der leichte, wer ihn erfunden II. 10. 63. was man die neue Bauart mit dem leichten Pfluge nenne II. 98. Vortheile des Pflugs mit vier Sechen II. 100. wie das Land mit dem leichten Pfluge bearbeitet werde II. 225. dadurch erhält das Getreyde mehr Nahrung als von der Düngung nach der gemeinen Bauart II. 233. umständliche Beschreibung desselben II. 241-246. 248 f. großer Nutzen der Bauart mit demselben II. 288 f. s. Bauart.

Pflug mit vier Sechen, Beschreibung desselben II. 114 f. Vortheile der Feldarbeit damit II. 146. theilet in einemmale den Boden über zwanzigmal mehr, als der gemeine Pflug II. 149. und bricht den stärksten Rasen II. 150. Unbequemlichkeiten desselben II. 151. sein Nutzen bey Zubereitung eines Hopfenbodens III. 16 f. bey Wiederherstellung eines verfallenen Hopfengartens III. 63 f. beym Zurichten des Waidbodens III. 124

Phosphorus, wird aus Urin gemacht I. 276

Picholines, die beste Art von Oliven V. 12. 20. s. Oliven.

Pimpernelle, kündiget bevorstehenden Regen an IV. 50. Unterricht von ihrer Cultur IV. 349 f.

Pineaux, Beschreibung und Arten dieser Trauben V. 64. in welchem Boden sie am besten wachsen V. 81

Pip, eine Krankheit der Hühner IV. 290

Plantagen von Obstbäumen, wie sie anzulegen III. 480 f.

Plica Polonica, eine Krankheit der zahmen Caninchen I. 811

Plowtrenching, eine Art zu pflügen II. 156
Plummer, dessen Unterricht, den Weizen einzuweichen II. 357
Pommeroycyder, ob er Gichtschmerzen verursache III. 498
Porcellan, Gefäße davon in den Holländereyen III. 350
Potatoes, s. Kartoffeln.
Preißmacher, s. Winzer.
Prunellen, *San-moireaux*, Beschreibung und Arten derselben V. 72
Purganzen für Pferde, mit Aloe IV. 183. mit Jalapp IV. 183 f. wie nach deren Gebrauch zu verfahren IV. 184. anhaltender Trank darauf IV. 185

R.

Rad, Beschreibung eines Rades, das Wasser aus der Tiefe zu heben IV. 32
Räthen, des Flachses III. 88. wenn er genug geräthet III. 89. 92. wie der Hanf zu räthen III. 112. wie lange dieser im Wasser liegen müsse III. 113
Räude, wovon die Caninchen räudig werden I. 819. Mittel wider die Räude der Pferde IV. 195. und der Schafe IV. 269
Rap und *Rape*, ist nicht die Rapsaat III. 155
Rapsaat, Abhandlung davon III. 154 f. ist der Name der Saat III. 155. Nutzen derselben III. 156. Wahl der Saat III. 160 f. wie sie zu unterscheiden III. 160. wie ihre Güte zu erforschen III. 161. wie sie zu verwahren III. 161 f. muß frisch seyn III. 162. Vorzug der fremden Rapsaat III. 162 f. wie der Boden zur Rapsaat beschaffen seyn müsse III. 163. wie derselbe zuzubereiten III. 165. wie die Saat zu säen III. 166. Vorzug der neuen Bauart dabey

Zweytes Register.

bey III. 167. wie er nach dieser zu säen und zu reinigen III. 168. wie sie zu warten III. 169. gemeine Art ihrer Wartung nach der Erndte III. 173 f. wie sie nach der neuen Bauart zu warten III. 174 f. von der Erndte der Rapsaat III. 179 f. woraus ihre Reife zu beurtheilen III. 180 f. wird am besten mit der Sichel geschnitten III. 182. wie sie zu trocknen III. 183. und am besten ohne Verlust einzubringen III. 184. vom Dreschen und Nutzen der Rapsaat III. 183 f.

Rapsaatkuchen, Nutzen derselben III 185 f.

Rapsaatpflanze, dreyerley Arten derselben III. 156 f. welches die beste Art III. 157. s. Steckrübe. ihr Nutzen zur Fütterung der Schafe III. 170 f. mit welcher Vorsicht die Schafe dazu zu gewöhnen III. 171. auch die Ausschüsse, wenn die Hälme zur Saat eingesammlet, sind hierzu dienlich III. 172 f. übermäßiges Wachsthum der Hälme ist zu verhüten III. 176 f. wie sie am besten nach der Erndte einzubringen III. 184. durch die neue Bauart kann ein Feld sie viele Jahre nach einander tragen III. 185. was darnach zu säen III. 185

Rasen, wie sie zum Brennen des Landes auszustechen I. 320. wie sie getrocknet, aufgehäufet und gebrannt werden I. 322. wie sie am vortheilhaftesten zu brennen I. 324. beste Jahrszeit dazu I. 329. was für Land mit Nutzen gebrannt werden könne I. 330. wie lange die Wirkung des Brennens währe I. 331. macht dem Landmanne viele Mühe II. 146. wodurch er am füglichsten gebrochen werde II. 150. 165

Raubfische, was sie für Teiche erfordern I. 883. wie sie in dieselben zu setzen, wenn sie fett werden sollen I. 888

Rauch, ist den Bienen schädlich I. 914

Rauhigkeit der Haut, s. Haut.

Raupe, Beschreibung derselben IV. 306. wie lange der Schmetterling in derselben sitze I. 899. wie sie zu vertilgen IV. 307 f.

Reben, s. Wein.

Regen, in was für Proportion er jährlich an verschiedenen Orten falle II. 406. ist nützlich und schädlich IV. 44. daher rührender Schaden IV. 45. Zeichen desselben an Vögeln IV. 47 f. an Thieren und Gewächsen IV. 49 f. an unbelebten Körpern IV. 50. an dem Gestirn und den Luftbegebenheiten IV. 51 f.

Regenwasser, zu welchen Bieren es brauchbar III. 461

Reifen, eichene dauern sehr lange I. 520

Reiher, sind von Fischteichen abzuhalten I. 892. wie er bevorstehende Dürre anzeige IV. 38. 40

Reinlichkeit, ist bey der Milchkammer nöthig III. 347. auch bey den Gefäßen III. 348. wie solche am besten zu reinigen III. 348. ist beym Abnehmen der Sahne zu beobachten III. 353

Reitpferd, s. Sattelpferd.

Repeln, des Flachses III. 91. was nach demselben mit dem Flachse vorzunehmen III. 91 f.

Riedgras, wie es auf feuchten Ländern am vortheilhaftesten zu brennen I. 335. ob es eine Art Lülch sey II. 618

Riege, Beschreibung einer liefländischen, worinn das Korn gedörret und gedroschen wird V. 150

Rinde, ist zum Düngen geschickt I. 232. Nutzen der Rinde von Eichbäumen I. 518

Rindfleisch, wenn es am besten im Preise ist I. 762

Ringelblumen, wo diese häufig wachsen, was es anzeige I. 9

Zweytes Register.

Ringeltauben, ob sie sich in das Taubenhaus schicken I. 867

Robeiroles, eine Art Olivenbäume V. 18

Robigo, s. Brand im Getreide.

Robur Britannicum, Nachricht von derselben I. 523

Röthel, was derselbe eigentlich sey I. 132

Roggen, zwo Arten desselben in England II. 421. wenn beyde gesäet werden müssen II. 421 f. ob es dienlich, ihn unter Rüben zu säen II. 425. wie ausgedroschener Roggen gut aufzubehalten II. 424

Ros solis, s. Sonnenthau.

Rose, eine Krankheit der Schafe IV. 273

Roßhändler, was durch ihre Kunst verstanden werde I. 716 f.

Roßharke, Beschreibung derselben II. 248

Rothland, was so genannt werde I. 14 f. 60. wie es zu bearbeiten I. 62

Rüben, Unterschied zwischen Garten- und Feldrüben I. 238. wo die rothen gut fortkommen I. 350. gelbe sind sehr gutes Pferdefutter I. 720. ordentliche Rüben sind den Schafen dienlich I. 790. artiger Versuch mit denselben II. 15. wie sie nach der neuen Bauart mit Vortheil gezogen werden II. 251. 262. verschiedene Arten derselben II. 252. in was für Boden sie am leichtesten wachsen II. 252 f. zu welcher Jahrszeit sie gesäet werden müssen II. 252. 255. wie der Rübensaamen einzutheilen II. 255. ob es vortheilhaft sey, sie in Reihen zu säen II. 256. die jungen Rübenpflanzen sind vielen Zufällen unterworfen II. 257. was für ein Insect ihnen den meisten Schaden thue II. 257. wie man Rüben mit dem leichten Pfluge bearbeiten müsse II. 259 f. wie sehr dicke und große Rüben zu ziehen II. 260. ob es rathsam, sie auf Erhö-

hungen zu säen II. 261. wie viel Saamen auf ein Acre Landes nöthig sey II. 263. wie Weizen zwischen Rüben gesäet werden könne II. 263. welche Meisterrüben heißen II. 264. ob und wie der Rübenboden zu düngen und zu brechen II. 265. wo Rüben gestanden, ist das Land tüchtig, ander Getreide zu tragen II. 320 f. s. Steckrüben.

Rübesaat, so heißt auch die Rapsaat III. 155

Rulland, ein Wurm, so dem Indigo schädlich V. 128

Ruß, dessen Nutzen als eine Düngung IV. 376. ist am besten auf weißen kleyichten Boden I. 45. auch auf kreidigten I. 77. Unterschied des Holzrußes und des Kohlenrußes I. 311 f. wozu sich jeder am besten schicke I. 312 f. beste Zeit ihn aufzulegen I. 313

S.

Saamen, wie der zum Fällholze den Winter über zu verwahren I. 467. und wie der zum Bauholze I. 499. insonderheit zu den Eichen I. 513. ob es nöthig sey, denselben alle Jahre auf einem Stücke Landes zu verändern II. 48 f. 185. 207. der von kälterem Lande kömmt gut in wärmerem fort II. 186. Tiefe, worinn der Saamen gesäet werden müsse II. 187 f. wie lange mancher Saamen in der Erde liegen könne, ohne aufzugehen II. 189. practische Methode, die gehörige Tiefe des Saamens auszufinden II. 190. Maaßstab dazu II. 190. 192. was für eine Quantität Saamens allerley Arten für eine gewisse Größe des Landes nöthig sey II. 194 f. 200 f. ob es besser sey, ein Land mit dem darauf gewachsenen Saamen, oder mit solchem, der auf anderm Lande gewachsen, zu besäen II. 207 f. 211. Einweichung des Saamens II. 334 f. s. Einweichen. dessen Zubereitung, ihn gegen den Schmutt zu verwahren IV. 137

Zweytes Register.

Saamenkasten, Beschreibung desselben an der Säemaschine II. 237. wie er für den Weizen einzurichten II. 239

Saaten, verschiedene Wirkungen der Hitze darauf IV. 7

Saatkorn, Vortheil, wenn es in Pöckel eingetunkt wird I. 222. nothwendige Vorsicht bey der Wahl desselben II. 197

Saatweizen, wie er einzuweichen II. 334. 378. verschiedene Arten solches Einweichens II. 383. 392. Recepte dazu II. 334. 357. 391 f. wie lange er in der Weiche liegen müsse II. 397

Säeegge, Methode mit derselben zu arbeiten II. 169. ihre Beschreibung II. 170 f. wie man sie zu aller Arbeit tüchtig machen könne II. 172 f.

Säemaschine, ihr vortheilhafter Gebrauch zu Bestellung der Aecker II. 195. 197. 199. 203. 205. 224. ihr Gebrauch ist mit der neuen Bauart des Feldes zu verbinden II. 220-230. eigentliche Art ihres Gebrauchs II. 223 f. kann so eingerichtet werden, daß man auf einmal viele Reihen damit besäen kann II. 230. ihre Einrichtung für Weizen II. 240-246. beste Zeit ihres Gebrauchs II. 271. mit der für Weizen können auch Erbsen gesäet werden II. 276. wie Saintfoin damit zu säen II. 282. großer Nutzen der Bauart mit dieser Maschine II. 288 f. wer sie zuerst erfunden II. 321

Säen, dabey ist es sehr dienlich, den Saamen zu wechseln, und solchen von schlechterm Boden in besseres Land zu säen II. 185. welches das bequemste Wetter dazu II. 186. III. 307. s. Weizen. verschiedene Arten zu säen II. 186. was man das Untersäen nenne II. 187. Unbequemlichkeit des Säens mit der Hand II. 195. Vortheile des Säens mit der Maschine II. 195. 197. 199. 203. 205. 224

Sägespäne, sind zur Düngung gut I. 232. 518. sonderlich die von Eichen I. 518

Säure, s. *Acidum.*

Safran, botanische Beschreibung der Pflanze III. 216. und der Blüthe III. 218. Vorzug des engländischen Safrans III. 219 Beschreibung seines Baues V. 140 f. warum er nicht überall fortkömmt III. 220. welcher Boden dazu tüchtig III. 221. wie er zuzubereiten III. 222. zu pflügen III. 223. zu düngen III. 223 f. und zu umzäunen III. 224. Wahl der Wurzeln zum Pflanzen III. 225 f. rauhe Wurzeln sind unsicher III. 225. wie viel auf ein Acre erfordert werden III. 227. wie sie zu pflanzen III. 227 f. besonderes Werkzeug dazu III. 228. wie der Safran zu warten, wenn er im Boden liegt III. 230. 232. 234. welche Zeit dabey zu beobachten III. 231. Vorsicht beym Behacken und Jäthen III. 232. Nutzen davon III. 234. wie man ihn einnimmt III. 233 f. eigentliche Zeit dazu III. 235. die Blumen kommen nicht alle auf einmal III. 236. Vorzug der zeitigkommenden Blumen III. 250. die letzten Blumen sind mit den ersten nicht zu vermischen III. 251. Vorsicht bey dem Sammlen III. 232. wie der Safran aus der Blume zu nehmen III. 238 f. dabey nöthige Vorsicht III. 239 f. vom Trocknen des Safrans III. 241 f. 245 f. Einrichtung des dazu nöthigen Ofens III. 243. Beschaffenheit der dabey zu brauchenden Holzkohlen III. 245. ingleichen des Feuers und wie es gleichförmig zu unterhalten III. 246. sonderlich nöthige Vorsicht in der ersten Stunde III. 247. was das Schwitzen des Safrans sey III. 247. wie er umzukehren III. 248 f. wie lange er zu trocknen III. 249. wie der Safrankuchen zu verwahren III. 249. wie die letzte Ernte des Safrans zu sammlen III. 250 f. und zuzubereiten III. 252. einige besondere Umstände bey Zubereitung des Safrans III. 254. s. Bier. ob ein Netz von Eisendrat statt des Haartuchs zu gebrauchen III. 254 f. und

Leinwand statt des Papiers III. 255. wie diese Methode zu verbessern III. 256. von gestopften Kissen statt der Decke III. 257. von den Papieren, die zum Safrantrocknen gebraucht werden III. 257. Austrag eines Safranfeldes III. 260 f. wie ein Safranfeld in den folgenden Jahren zu warten III. 262. Vieh muß nicht darauf getrieben werden III. 263. vom Aufbrechen des Safranbodens III. 265 f. 267. wie die Wurzeln zu gewinnen durch Pflügen III. 267. und durch Eggen III. 268. die Arbeit mit dem Pattock ist nicht so gut III. 269. wie die Wurzeln zu reinigen III. 269. und zum Pflanzen auszulesen III. 266. 268. was bey Vergrößerung des Anbaues zu bedenken III. 266. was bey Anlegung des neuen Feldes zu beobachten III. 269. vom Bastardsafran III. 270 f. s. Carthamus.

Saft, ob er im Winter in den Bäumen aufsteige I. 542. süßer Saft der Pflanzen IV. 105 f. ist die Ursache des Mehlthaues IV. 107 f.

Sahne, wie man sie sich setzen läßt III. 352 f. wie man sie abnimmt III. 353. wenn solches geschehen müsse III. 354 f. Schaden, wenn man damit zu lange wartet III. 354. warum man sie im Herbste eher abnehmen müsse III. 361. wie man ferner damit umgehet, und wie lange sie stehen kann III. 356 f. wie man sie einige Tage erhalten kann III. 358. erhitzte Sahne in Devonshire III. 362. wie sie ins Butterfaß zu thun III. 364

Saintfoin, kömmt auf kreidigtem Boden gut fort I. 78. wird mit Nutzen auf Feldern, deren Hecken beschnitten, gebauet IV. 70. wie er in der Schweiz gebauet wird IV. 352. muß, weil er jung ist, nicht zu tief vom Vieh abgefressen werden II. 26. hat große Zapfenwurzeln II. 27. 46. 76. 80. 283. wie Weizen in solchem Lande zu bauen, wo Saintfoin gestanden II. 52. 79. oder anderes Korn II. 76. wie es auf steinigtem Boden wachsen könne II. 76. wie viel man auf ein Acre zur Saat brauche II. 77.

II. 77. 283. 588. wie er nach der neuen Art zu bauen II. 282 f. was für Boden sich für ihn schicke II. 283. 585 f. wie tief er zu säen II. 283. beste Zeit ihn zu säen II. 284. 587. ob es dienlich sey, ihn mit Haber und Gerste zugleich zu säen II. 284. 587. warum der Hopfen nach solchem nicht wohl fortkömmt III. 14. Flachs kömmt hingegen gut fort III. 76. je dünner er steht, je besser er wächst II. 284 f. wie er mit der Säemaschine zu säen II. 286. braucht nicht gewalzet zu werden II. 287. worinn sein Vorzug vor dem Klee bestehe II. 586. wie er zu handhaben, so lange er auf dem Boden steht II. 587. ob es rathsam, ihn vom Vieh abweiden zu lassen II. 589. vermehret die Milch beym Vieh II. 591. wie und wenn er zu mähen, und wie das Heu davon zu nutzen II. 592

Sallat, ob er unter Cichorien besser als bey anderm Sallate fortkömmt II. 37 f.

Salz, Gebrauch desselben zur Düngung I. 219. 307. 396. II. 30. sonst glaubte man, es mache unfruchtbar I. 219. wie der Gebrauch desselben zur Düngung eingeführet worden I. 221. ist den Tauben sehr angenehm I. 870. allzuvieles Salz ist dem Wachsthume der Pflanzen schädlich II. 32. doch dient es zum Saameneinweichen II. 379. schützet vor Würmern II. 379. wie viel dessen im gemeinen Seewasser enthalten II. 453

Salzen, der Butter III. 372. wie Topf- und Tonnenbutter zu salzen III. 377. Vortheil, wenn das Salz zu Pulver gestossen wird III. 387

Salzmarschländer, sind an und für sich selbst arm II. 522

San-moireaux, s. Prunellen.

Sand, ist nichts anders, als ein kleinerer Kies I. 113. wird zuweilen statt einer Düngung gebraucht I. 114. 196. 202. dessen Nutzen beym Glasmachen I. 114. und bey andern Gelegenheiten I. 115. Eintheilung desselben in Gruben-

Gruben- Fluß- und Seesand I. 115. 197. schaalichter Seesand I. 197. Nutzen desselben I. 204. besonders bey den Taubenhäusern I. 870. ist eine gute Düngung für den Kley II. 68. warum er einem Hanflande unumgänglich nöthig ist III. 98. s. Seesand. verwahret die Körper vor der Verwesung V. 154. wie Bier darinn lange frisch zu erhalten V. 155 f.

Sandigter Boden, woran derselbe zu erkennen I. 10. Unterschied desselben nach seinen Farben I. 14. 59. ist leicht zu bepflügen I. 16. wie er zu verbessern I. 60. 62. 164. Vortheile dieses Bodens I. 60 f. wie er mit Märgel zu düngen I. 165. oder sonst fruchtbar zu machen I. 349 f.

Sattelpferde, was in Ansehung derselben zu beobachten I. 699. insonderheit wegen ihres Futters I. 700

Sau, wie lange eine trächtig gehe, und wie viel sie Ferkel werfe I. 795 f. beste Zeit ihres Werfens I. 797

Saudisteln, sind ein beschwerliches Unkraut auf Kornlande II. 226

Schafe, verschiedene Zuchten derselben in England I. 769 f. Eigenschaften derselben I. 770 f. Kennzeichen der besten Arten I. 771 f. fünf verschiedene Arten derselben I. 774. nicht jede Zucht schickt sich für jede Weide I. 774 f. Zeichen eines guten Schafs für die Schlächter I. 775. welche die kahle Zucht genennet werden I. 776. was für Schafe zur Zucht zu wählen I. 776 f. woran das Alter eines Schafs zu erkennen I. 776. wie lange sie trächtig gehen I. 778. sind der Lungenkrankheit unterworfen I. 780. IV. 263. was bey ihrem Scheeren zu beobachten I. 781 - 787. Nutzen von dem Einnehmen der Schafe I. 786. was man die mittelländische Zucht nenne I. 787. wie trächtige Schafe zu füttern I. 788. 790. Vortheil vom Einhürden derselben auf den Feldern I. 791. II. 384. was zu ihrem Schwind Anlaß gebe I. 791. ob es rathsam sey, selbige

selbige auf Kornfelder zu treiben, wenn das Korn zu geil wächst II. 26. schaffen leichtem Lande Vortheil, wenn sie darauf getrieben werden II. 180. wie sie zu Ausrottung des Unkrauts auf Flachsland zu treiben III. 80. wie sie mit der Rapsaatpflanze zu füttern III. 170 f. s. Rapsaatpflanze. ihre Krankheiten, nebst den Mitteln dagegen IV. 259 f.

Schaffelle, derselben ökonomischer Nutzen III. 441 f.

Schafhäuser, wie vortheilhafte zu bauen I. 261

Schafkäse, sind die besten III. 411. in Derbigshire berühmter III. 411 f. wie er zu machen III. 412 f. mit Kuhmilch vermischter Schafkäse III. 413

Schafmilch, ihre Eigenschaft III. 411

Schafmist, ist der schätzbarste unter allen I. 258. zweyerley Methoden, wie er am vortheilhaftesten anzuwenden I. 259 f. ist auf kreidigtem Boden sehr gut I. 76

Schafwolle, wie man die Motten damit vertreiben könne II. 384

Schagrin, wird von Thierhäuten gemacht III. 441

Schalensand, Beschaffenheit und Nutzen desselben I. 204. 226

Scharte, s. Färberkraut.

Scheeren des Tuches, beste Regel desselben III. 433

Scheunen, gar zu große sind unbequem II. 301. bewegliche Scheunen in Holland II. 303

Schiefermärgel, dessen Beschaffenheit I. 154

Schierling, eine giftige Pflanze IV. 335. tödtet die Caninchen I. 818

Schießbeerholz, schickt sich nicht gut zu Weinpfählen V. 165

Schinken, wovon der gute Geschmack der westphälischen Schinken herrühre I. 516

Zweytes Register.

Schlägel, die Erdklößer damit klein zu machen II. 174 f.

Schlaffsucht, der Pferde IV. 188. der Schweine IV. 284

Schlamm, was für welcher zur Düngung des rothen kleyichten Bodens zu Viehweiden am besten sey I. 26. Fruchtbarkeit des Nilschlammes I. 82. was Schlamm eigentlich sey I. 182. verschiedene Arten desselben I. 182 f. was bey dem Düngen mit Schlamm in Acht zu nehmen I. 185

Schlehdorn, wie Hecken davon anzulegen I. 420

Schleußen, wie sie bey Fischteichen anzulegen I. 879

Schleyhe, kann füglich mit dem Karpen in einen Teich gesetzet werden I. 887. 890

Schlüsselblumen, wo sie häufig sind, zeigen sie allezeit einen guten Wiesengrund an I. 39

Schlund, eine Krankheit der Pferde, und Mittel dagegen IV. 189

Schmälzen, der Wolle, beste Methode desselben III. 425 f.

Schmetterling, wie lange er in der Raupe sitze I. 899

Schmutt des Getreides IV. 122. falsche Ursachen desselben IV. 122. wahre Ursache IV. 125. wie er durch gehörige Sorgfalt für das Land zu verhüten IV. 129. wie durch den Handgriff im Säen IV. 132. Anmerkungen wegen der nöthigen Veränderung des Saamens IV. 135 f. wie dieser durch Zubereitung gegen den Schmutt zu bewahren IV. 137. schmuttiges Getreide gehet zwar nicht auf, thut aber sonst Schaden IV. 133. wie dergleichen zu reinigen IV. 141. s. Kornhaus.

Schnecke, die nackte, thut Feldfrüchten großen Schaden II. 181. 464. 642. wird durch das Walzen der Aecker

Aecker am besten vertilget II. 181. 642. auch durch das Einhürden der Schafe auf den Feldern II. 384. ingleichen durch Kalk II. 464

Schnecken, ihre verschiedene Arten und Schädlichkeit IV. 303. wie sie zu zerstören IV. 304

Schnee, ist den Gewächsen nützlich IV. 62 f. Merkwürdigkeiten desselben IV. 63 f. was dabey für Vorsicht zu beobachten IV. 65

Schönfeiler, eine Art Weintrauben V. 79

Schotendorn, s. Acacia.

Schroten, des Malzes, wie damit umzugehen III. 462

Schüsse, der Hopfenpflanzen, wie sie zu beschneiden III. 58 f.

Schwären, des Federviehes, Beschreibung und Mittel dawider IV. 294

Schwärmen der Bienen, was man Nachschwärme nennet I. 907. vielerley Aberglauben des Landvolks wegen des Bienenschwärmens I. 907. warum man dabey auf Kessel und Mörsel schlägt I. 908. wie man sich zu verhalten habe, wenn sich ein Schwarm theilet I. 908. wo sie sich am gewöhnlichsten anhängen I. 909. bestes Mittel, verschiedene kleine Schwärme zu vereinigen I. 910 f. s. Bienen.

Schwan, wird zur Pracht gehalten I. 858. Stärke des Männchens auf dem Wasser I. 859. braucht wenig Wartung und Futter I. 859. wie lange er brütet I. 860. sein Fleisch taugt zum Essen nicht I. 860

Schwanz, Krankheit der Schafe daran IV. 262. s. Würmer.

Schwarzdorn, wie Hecken davon anzulegen I. 420. warum er dazu nicht brauchbar II. 307 f.

Schwarzland, was man so nenne l. 48

Schwefel, ist dienlich, die Kornwürmer zu vertreiben ll. 373. auch andere Insecten ll. 385

Schweine, deren Fleisch bekömmt von den Eicheln einen guten Geschmack l. 516 f. gute und böse Eigenschaften derselben l. 792 f. durch das Herumlaufen verderben sie ihr Fleisch l. 792 f. verschiedene Arten und Zuchten der Schweine l. 794. welche davon zu wählen l. 795. ihre große Fruchtbarkeit und deren Ursache l. 795. wie ihr Fleisch zum Gebrauche zuzubereiten l. 797. was wegen ihres Futters zu merken l. 797 f. insonderheit wie sie zu mästen l. 799. was von dem Ringe zu halten, den einige den Schweinen an die Nase legen l. 801. eine andere Methode, ihr Aufreißen des Grundes zu verhüten l. 801. ihre Krankheiten nebst den Curen IV. 279 f. s. Ferkel. Sau.

Schweinemist, was man ihm für einen Fehler zuschreibt l. 263. wozu er, allein gebraucht, am besten diene l. 264. wie er mit andern Sachen zu vermischen und zu nutzen sey l. 263 f.

Schweinswurzeln, auf was für Boden sie am häufigsten wachsen l. 10

Schwind der Schafe, was dazu Anlaß gebe l. 791

Schwindel, Mittel dawider bey den Pferden IV. 192. bey Schafen IV. 267

Schwindsucht, der Schafe IV. 275

Schwingen, des Flachses lll. 90. des Hanfes lll. 115 f.

Schwitzen, des Safrans lll. 247. des Malzes lll. 256

Sech, dasselbe fehlet am alten Pfluge ll. 100. wie es nach Verschiedenheit des Erdreiches beschaffen seyn müsse ll. 103. 108. Beschreibung desselben ll. 105. 112. 120.

Pflug mit vier Sechen ll. 114. wie sie gestellet werden müssen ll. 119. und wie hoch sie zu setzen ll. 128. Vortheile der Feldarbeit mit dem Pfluge mit vier Sechen ll. 146

See, Entlegenheit von derselben macht einen Unterschied im Wachsthum der Pflanzen lll. 145 f.

Seebocksdorn, Nutzen dieser sonderbaren Staude l. 393. wo er eigentlich wächst l. 394

Seegelrad, Beschreibung dieser Wassermaschine l. 382

Seesalz, giebt eine Düngung ab l. 221

Seesand, Beschaffenheit desselben l. 115. sein Nutzen in Düngung der Felder l. 199 f. 204. 226. Vortheile desselben, wenn er mit dem gelben Waid vermischet wird lll. 147

Seeschalen, und deren Brut, Nutzen derselben zu Düngung der Felder l. 226 f. ihre Wirkung, wenn sie zu Kalke gebrannt sind l. 229

Seewasser, wie viel es Salz in sich enthalte ll. 453

Sembrador, ward anfänglich die neue Säemaschine genannt ll. 321. wer sie erfunden ll. 321

Senf, warum er zuweilen an Orten wachse, wo keiner gesäet, auch in der Nachbarschaft keiner gepflanzt worden ll. 189

Sensensand, welcher so heiße l. 115

Seuche, Ursachen und Eigenschaften derselben unter dem Rindvieh lV. 256. wie der Landmann sich dabey zu verhalten lV. 257 f. Seuche der Schweine lV. 281

Sommerhanf, Zeichen seiner Reife lll. 109

Sommerkorn, beste Zeit selbiges zu säen ll. 186

Sonne, deren Wirkung in Ansehung des Feldbaues ll. 65

Sonnenblume, schlägt sehr tiefe Wurzeln II. 407 f.

Sonnenthau, eine schädliche Pflanze IV. 334

Spargel, wilder, wie er zum Essen tauglich gemacht werde II. 419

Spaten, was er für Vortheile vor dem Pfluge voraus hat II. 100. 110

Sperberbaum, der rechte, Beschreibung desselben I. 618. beste Gegend für ihn I. 619. seine Fortpflanzung I. 620. Beschaffenheit seines Holzes I. 620 f.

Sperberbaum, der wilde, bester Boden für ihn I. 621. seine übrige Beschaffenheit I. 622

Spina hirci, Nutzen dieser sonderbaren Staude I. 393

Spindelbaum oder Pfaffenhütlein, Beschreibung dieses Baums I. 626. beste Methode, ihn fortzupflanzen I. 626. Schönheit desselben I. 627

Sprat, eine Art Gerste II. 402

Stämmlinge, von Süßholzwurzeln III. 208

Strahlmärgel, welchen man so nenne I. 157

Staub, von Oertern, wo Pferde hingestallet haben, dessen Nutzen I. 280

Stauden, was in Ansehung ihres Pflanzens in Acht zu nehmen I. 456. wie unnütze Stauden vom Graslande am besten wegzubringen II. 532. f. I flanzen.

Stech- oder Wegdorn, Nutzen desselben I. 642. Beschreibung desselben und seiner Frucht I. 643. wie er fortzupflanzen I. 643

Stechpalmen, wie Hecken davon anzulegen I. 427. wo sie am besten arten I. 428. Methode, sie zu ziehen I. 429

Steckerling, ein Feind der Nahrungsteiche I. 889

Zweytes Register.

Steckrüben, Anmerkung über die Cultur derselben IV. 370. erschöpfen ein Land sehr wenig II. 51. 78. warum auf dem Lande, wo dergleichen gestanden, der Weizen gut fortkomme II. 51 f. 351. was sie für Land lieben und wie sie ordentlich gesäet werden II. 633 f. wenn und wie sie zu säen III. 313. ob es vortheilhaft sey, sie unter die Bohnen zu säen II. 456. wie man die Fliegen von der Saat der Rüben abhalten könne II. 636. 641. wie sie auf dem Boden zu bearbeiten II. 637. beste Jäther für dieselben II. 638 Nutzen der Steckrüben II. 640. geben dem Fleische des Viehes einen unangenehmen Geschmack II. 641. ihre Feinde II. 641 f. wie diese zu vertreiben II. 641 f. verschiedene besondere Mittel, gute Rüben zu ziehen II. 643 f. wie sie mit Weizen auf Ein Feld zu säen III. 314. s. Rüben.

Steckrübe, wilde, Beschreibung dieser Pflanze III. 156. s. Rapsaatpflanze.

Steine, wie sie als eine Art von Düngung gebraucht werden können I. 209. 212. eine besondere Art aus Bleybergwerken, woraus guter Kalk gebrannt wird I. 288

Steingrund, was man so nenne, und was er trage I. 15

Steingrus, darinn kömmt der Hopfen nicht fort III. 13. desto besser der gelbe Waid III. 143. schickt sich für den Safran III. 221

Steinichter Boden, Kennzeichen desselben I. 10. 13. ist nicht leicht zu bepflügen I. 16

Steinkleesaamen, verderbt das Bier III. 458

Steinleberkraut oder Herzfreud, Beschreibung dieser Pflanze II. 626. fünferley Arten derselben II. 626. was dieses vortrefliche Futter für Boden erfordere II. 627. wie viel Saamen davon zur Aussaat nöthig sey I. 628

Stier, davon giebt es in England eigentlich nur Eine Art I. 732. Stier und Kühe müssen von Einer Art seyn I. 734.

Zweytes Register.

I. 734. was bey der Wahl eines Stieres zu beobachten
I. 734. wovon sein Stößigseyn herrühre I. 738

Stiergefechte, werden in verschiedenen Ländern gehalten I. 737

Stockfisch, das Weggeworfene davon dient zur Düngung I. 234

Stollschwamm der Pferde, und dessen Cur IV. 198. sonderlich wenn das Blut angesteckt ist IV. 200

Stoppeln, wie sie auf Kornfeldern am vortheilhaftesten zu verbrennen I. 337. was bey ihrer Verbrennung zu beobachten II. 74. wie sie umzupflügen II. 269

Stout, wie dieses englische Bier gebrauet wird III. 463

Straßen, wie sie gut zu machen II. 313

Streichbrett, dasselbe fehlt am alten Pfluge II. 100

Stricke, ob man alte Stricke zum Düngen gebrauchen könne I. 283

Striegeln, ist den Pferden sehr dienlich I. 699

Stroh, daraus werden die besten Bienenkörbe verfertiget I. 901. wiefern es zum Malzdörren zu gebrauchen III. 454 f.

Strohmatten, damit können Korn- und Heuschober bedeckt werden II. 303

Stümpfe, wie sie vom Graslande am besten wegzubringen II. 532

Sturmvogel, dessen besondere Eigenschaft IV. 72

Stuten oder Mutterpferde, Vortheile davon I. 695. worauf man beym Einkaufe derselben zu sehen habe I. 696. für wen es vortheilhaft sey, sie zu halten I. 702. zu welcher Jahrszeit der Hengst zu ihnen zu lassen I. 705. 708.

wie sie zahm zu erhalten I. 707. ihr bestes Alter zur Zucht I. 707. s. Füllen. Pferde.

Süßholz, Abhandlung davon III. 186 f. Beschreibung der Pflanze und ihrer Wurzel III. 187. ihre Wurzeln sind zweyerley III. 208. wie sie verkauft werden III. 210. was es für Boden erfordere III. 190. wie dieser durch Kunst zu erhalten und zu verbessern III. 191 f. 209. Vortheile und Fehler der Düngung III. 193. Zubereitung des Bodens III. 194. 209. wie es gepflanzt wird III. 195 f. 209 f. Wahl der Setzlinge III. 195. gemeine Methoden, es zu pflanzen III. 199 f Vorzug des Pflanzstocks dabey III. 200 f. Wartung desselben im Boden III. 202 f. Düngung über das Feld zu streuen III. 204. wie lange es stehen müsse III. 205. 210. wie es aufzuziehen III. 205. 210 f. geschiehet besser im Herbst III. 206 f. 211. wie es zu verkaufen III. 208. 210. wie die aufgezogenen Wurzeln zu behandeln III. 211 f. Vorsicht beym Versenden III. 212 f. Berechnung der Kosten und des Eintrags eines Acre III. 212 f. was für Pflanzen man im ersten Jahre dazwischen säen kann III. 210. Süßholzbau in Pomfret III. 208 f.

Sumpf, wie salzigt sumpfichte Länder einzurichten I. 389. zwo große Unbequemlichkeiten, denen dergleichen Länder unterworfen sind I. 390

Sumpferde, Versuch mit derselben II. 32

Sumpfland, wie dergleichen beschaffen sey I. 82. ob ihm das Brennen vortheilhaft sey I. 90. wovon das hügelartige entstehe I. 372

T.

Tabackspfeifen, woraus sie in England gemacht werden I. 102. 104

Tabackspfeifenerde, wo die beste herkomme I. 104

Tabacksrauch, tödtet die Motten II. 384

Zweytes Register.

Tannenbaum, Beschreibung desselben I. 660. und seiner Frucht I. 661. welche die cornische Tanne heiße I. 661. wie er fortgepflanzet werde I. 663. Nutzen seines Holzes I. 666. Nachricht von der schottischen Tanne I. 666 f. s. Fichte.

Tannzapfen, wie der Saame am bequemsten herauszubringen I. 663

Tauben, sind nutzbare Vögel I. 864. und mit wenigen Kosten zu halten I. 865. zwo Hauptarten derselben I. 865. zahme wollen reinlich gehalten seyn I. 866. ihr bestes Futter l. 866. lieben Leim mit Salze gemischt l. 866. 869. wie die Feldtauben auf dem Schlage zu halten l. 867. allzuviele Tauben thun nicht gut l. 868. wenn es nöthig, die Feldtauben zu füttern, und womit l. 869. Kunstgriff, daß die Tauben bleiben, auch fremde mitbringen l. 871

Taubenhals, eine Art Indigo V. 130

Taubenhaus, wie es wohlfeil zu erbauen l. 868. Nutzen derselben l. 268. Aberglaube wegen Anlegung neuer Taubenhäuser l. 872

Taubenkropf, was derselbe anzeige, wo er häufig wächst l. 9

Taubenmist, ist fetter als Kuhmist II. 388. ob er andern Bäumen so nützlich sey als den Feigenbäumen I. 264. auf was für Land er sich am besten schicke I. 267 f.

Teiche, wie solche anzulegen II. 311. wie sie ihr Wasser verlieren IV. 28. wie dieses zu verhüten IV. 28 f. s. Fischteiche.

Teichschlamm, dessen Beschaffenheit I. 183

Teichwasser, wenn es gut zum Brauen, oder nicht III. 461

Terpentin, wird von den Fichten erhalten I. 668. auf was für Art I. 669

Terpentinöl, tödtet die Motten II. 384
Teufelswurz, s. Christopherkraut.
Thal, wovon die Thäler reicher werden, als sie von Natur sind I. 5 f.
Theer, kömmt von den Fichten her I. 668. wie es gemacht werde I. 669
Theriac, ob der venetianische in England gemacht werden könne III. 219
Thiere, was für Theile von ihnen zur Düngung dienen I. 233 f. werden alle aus Eyern erzeuget I. 898
Thymian, kann nicht viel Nässe vertragen II. 32
Tiefe, in welcher jeder Saame zu säen, wie dieselbe practisch zu finden II. 190 f. was die Tiefe der Milch heiße III. 334
Töpfereyen, Nutzen des rothen und gelben Kleyes in denselben I. 99 f. 102
Tonnenbutterfaß III. 373. dessen Gebrauch III. 386 f.
Torf, ob er die natürliche Oberfläche aller sumpfichten Länder sey I. 81. woraus er eigentlich bestehe I. 81. 132 f. zweyerley Arten desselben I. 133. Merkmale des Bodens, wo er zu finden I. 134 f. welcher der beste I. 135. wie tief er insgemein liege, und wenn es die beste Zeit sey, ihn zu stechen I. 136. Nachricht von noch zwo andern Torfarten I. 137. 139. besonderer Nutzen des Torfes I. 138. ob er wieder anwachse, wenn er einmal gestochen worden I. 139 f. wie der wahre Torf gestochen werde I. 140
Torfasche, wie sie in Menge zu bereiten IV. 379. ist sehr vortheilhaft zur Düngung IV. 378 f. wie sie aufzubewahren IV. 385
Torferde, Merkmale, wo sie gefunden werde I. 8. 134. ihre Beschaffenheit I. 135

Torfmärgel, welchen man so nenne I. 156
Torfmoor, wie das Gras über demselben beschaffen sey I. 130
Traga cantha, Nutzen dieser besondern Staude I. 393
Traminer oder Dreymänner, Beschreibung und Arten dieser Traubengattung V. 78
Trifolium, was dieses Wort überhaupt anzeige II. 611. verschiedene Arten desselben II. 612. s. Hopfenklee.
Trionum, eine Benennung des Buchweizens II. 505
Trocknen, des Hopfens III. 44. nöthige Vorsicht dabey III. 45. wie der Hopfen in Flandern getrocknet wird III. 46 f. wie das Feuer zu unterhalten III. 47 f. wobey man erkennet, ob er völlig trocken III. 48. wie man den Hopfen auf einer Malzdarre trocknet III. 49. besonders dazu eingerichtete Hopfendarre III. 50 f. Trocknen des Safrans III. 241 f. s. Safran.
Tuch, warum dem französischen der Vorzug vor dem englischen gegeben wird III. 430. wie die Menge des Tuchs sich zum Garn verhalte III. 432. wie es zu walken und zu scheeren III. 433
Türkischer Weizen, s. Maïs.

U.

Uebermüdigkeit, der Pferde, Mittel dagegen IV. 210
Ueberschwemmungen, wie Ländern, welche denselben zuweilen unterworfen sind, zu helfen sey I. 380. 391 f.
Ulmbäume, wo sie in England am besten wachsen I. 12. lassen sich durch abgeschnittene Zweige fortpflanzen I. 481. wie weit sie von einander zu setzen I. 503. ihre Blüthe und Frucht I. 531. fünf Arten der Ulmbäume I. 531. erfordern viele Nahrung I. 532. wo sie am gerade-

sten und höchsten wachsen l. 533. 549. in was für Boden sie am besten gedeyen l. 533. ihre Fortpflanzung ist sehr leicht l. 535. ob sie Saamen tragen l. 535 f. wie sie zu beschneiden, wenn sie noch jung sind l. 536. 545. verschiedene Arten sie zu ziehen l. 537. sonderlich durch das Legen l. 538-540. Nutzen der Ulmbäume l. 543. werden leicht hohl l. 544. 547. sind zu Hecken gut l. 544. beste Zeit, sie zu beschneiden l. 545. ihr Werth zu Bauholze l. 546. wie dem Hohlwerden derselben vorzubeugen l. 547. warum das Vieh ihre Schossen und Zweige so gern frißt l. 548. ob sie aus kleinen Stücken trocknen Holzes wachsen l. 548. Nachricht von sehr dicken Ulmbäumen l. 549

Umziehung eines Landes, Nutzen davon l. 345. s. Einschließung.

Ungeziefer, wie es beym Federvieh zu vertreiben IV. 293

Unkraut, wie man aus dem Wachsthume desselben ein Land beurtheilen müsse l. 7. einige Arten zeigen eine Fruchtbarkeit, andere eine Unfruchtbarkeit an l. 8. nöthige Vorsicht dabey l. 9. wie dasselbe auf Heiden und allgemeinen Weiden am vortheilhaftesten zu verbrennen l. 338. viererley Arten desselben, die den Hecken höchst schädlich sind l. 411 f. zweyerley, welches den Baumschulen am meisten schadet l. 473. wie dasselbe füglich auszurotten II. 211. manches kann man im Anfange vom Korne nicht unterscheiden II. 224. sein Saame fliegt weit und breit herum, daher es sich so stark vermehret II. 226. ist entweder jährliches oder beständiges II. 363. wie es im Hopfenlande auszurotten III. 79. wie das Flachsland davon zu reinigen III. 80 f. wird durch den Hanf vertilget III. 106. wie es im Waidland zu zerstören III. 129. 131. bey dem Süßholze III. 203 f. im Safranfelde III. 231 f. bey der Färberröthe III. 281 f. wie das beständige zu vertilgen IV. 325. ingleichen das jährliche IV. 327. s. Kräuter.

Unkrautsaamen, ist dem Malze schädlich III. 458

Untersäen, was man so nenne II. 187. 456

Urin, aus dem menschlichen wird ein starker Spiritus gemacht I. 276. ob er den Pflanzen schädlich sey I. 278. Unterschied zwischen frischem und gegohrnem Urin I. 280. Lumpen in Urin getaucht, geben eine gute Düngung I. 89. 280. ob er zum Einweichen des Saamens nützlich sey II. 380. 395. wie die Hitze desselben bey Pferden zu curiren IV. 214. wie blutiger Urin IV. 216. ingleichen beym Rindvieh IV. 236

Urinzwang der Pferde, wie er zu heilen IV. 215

Urry, eine Art schwarzen Kleyes I. 191

V.

Vegetation, besondere Erfahrungen davon II. 44

Vellum, eine Art Häute III. 422

Verd-brulant, ein Insect, so dem Indigo schädlich V. 128

Verpflanzung der jungen Bäume, wenn sie am füglichsten geschehe I. 472. 475. was dabey in Ansehung des Bodens zu beobachten I. 473. und was in Ansehung ihres Aushebens und wieder Einsetzens I. 479. 502. Regeln beym Verpflanzen der jungen Bäume zu Bauholze I. 501 f. welche sich am besten verpflanzen lassen, wenn sie gleich schon groß sind I. 545

Verrenkungen, wie sie bey den Pferden zu heilen IV. 208

Verstopfung, wie sie bey Kälbern zu heilen I. 767. Verstopfung des Leibes beym Rindvieh IV. 230. der Leber IV. 235. in der Kehle der Schafe IV. 266. bey dem Federvieh IV. 291

Zweytes Register.

Verwundung der Nasenlöcher der Pferde, wie sie zu heilen IV. 217

Vieh, muß niemals aus fetten Ländern in magere gebracht werden I. 733. muß nicht gemästet werden, wenn es trächtig ist I. 780. eingesperrtes Vieh wird nicht leicht fett II. 641. ist nicht auf die Safranfelder zu treiben III. 263. verschiedene Wirkungen der Hitze auf das Vieh IV. 7

Viehställe, wie sie bequem anzulegen II. 300 f. Vorschlag zu beweglichen Viehställen II. 303

Viehweide, was sich für Boden am besten dazu schicke I. 27 f. wie durch solche der Käse verdorben wird III. 389. manche geben gute Butter, andere guten Käse III. 390. ihre Wirkung beym Chesterkäse III. 403 f. 409 f. und beym Schafkäse III. 411

Vögel, verkündigen Dürre IV. 38 f. fühlen den herannahenden Regen IV. 47. wie schädliche Vögel vom Getreyde im Felde abzuhalten IV. 318 f.

Vögelmist, ist der wärmste von allen I. 245

W.

Wachholderbaum, Beschreibung desselben I. 670. beträchtlicher Werth seines Holzes I. 671

Wachs, hat allezeit einen ansehnlichen Preis I. 897. wovon die Bienen dasselbe machen I. 899 f. wie es aus den Bienenkörben zu nehmen I. 917. wie es zubereitet werde I. 917. 918

Wärme, ist die wahre Quelle der Nahrung und des Wachsthums der Pflanzen II. 20

Wässern, der Hopfenpflanzen, ist nicht gut III. 22. wie und wenn ein Hopfenboden zu wässern III. 65 f. Wässern der Färberröthe III. 281. Nutzen von dem Wässern des Landes in trocknem Sommer IV. 374

Wagen, eine besondere Art für die Kalkbrenner I. 301

Waid,

Zweytes Register.

Waid, Beschreibung dieser Pflanze III. 119. welches die rechte Art III. 120. wie er zu bauen V. 114 f. was er für Boden erfordere III. 120 f. neu aufgebrochenes Land ist das beste III. 122 f. wie der Boden zuzubereiten III. 123 f. wie er zu säen, und der Saame zu wählen III. 125. 127 f. wenn er zu säen III. 126. 129. unter gelben Waid kann Gerste und Haber gesäet werden III. 149. die Frühlingssaat schlägt leicht fehl III. 127. fehlende Stellen sind zu ersetzen III. 128. wie er zu warten, wenn er im Frühlinge gesäet wird III. 128. Wartung des Herbstwaids III. 128 f. Vortheile des Hackens III. 130. wie er nach der neuen Bauart zu säen III. 130 f. wie er geerndtet wird III. 133. dreyfache Erndte desselben V. 116. verschiedener Werth der unterschiedenen Erndten III. 134. wie das Feld mit Waid zu erneuern, und die Saat zu erhalten III. 135. besonders nach der neuen Bauart III. 137. sonst ist er nicht gut länger als zwey Jahre zu nutzen III. 123. 136 f. Unterschied des Waids von dem Färberkraut III. 138. 140. wie er zum Färben zu bereiten V. 118. s. Färberkraut.

Walddisteln, wie man Hecken davon anlegen könne I. 427 f.

Waldglöckleinerde, welche so heiße I. 64

Waldreben, Beschreibung dieses den Hecken sehr schädlichen Unkrautes I. 411 f.

Waldungen, wie sie zu Kornlande zuzubereiten II. 70 f. 75. womit sie hernach zuerst zu besäen sind II. 75

Walken, was dabey zu beobachten III. 433

Walkererde, was sie eigentlich sey I. 124. was grobe Walkererde sey I. 125. wie sie zu probiren I. 125. Nutzen derselben I. 138. III. 433

Wallachen, wo es besser ist, Wallachen zu halten, als Hengste I. 695

Wall-

Zweytes Register.

Wallnußbaum, Beschreibung desselben I. 602. vielerley Arten derselben I. 603. wie sie zu pflanzen I. 605 f. zweyerley Absicht dabey I. 608. ob es dienlich sey, die Früchte abzuschlagen I. 609. was wegen der damit zugleich abfallenden Blätter zu merken I. 609. rechte Zeit, ihn zu fällen, und Nutzen seines Holzes I. 610

Walze, ob und wenn die Theile des Erdreiches mit derselben zu brechen sind II. 70. welche man Bauchwalzen nenne II. 145. ihr besonderer Nutzen bey Gerstenlande II. 174. wenn die Walze eigentlich über das Land zu ziehen II. 176. verschiedene Arten von Walzen II. 177. Beschreibung der gewöhnlichen Walze für das Feld II. 177. der steinern, die in der neuen Landwirthschaft gebraucht wird II. 178. der stachlichten II. 179. und der eckichten II. 179. bey was für Wetter man sich der Walze bedienen müsse II. 178 f. 182. große Vortheile derselben II. 180. ihr Hauptvortheil in Ausrottung der Insecten II. 181. 194. und besonders der nackten Schnecke II. 181

Walzen der Aecker, was in Ansehung desselben zu merken I. 273. thut viel Gutes II. 94. 174. kann aber auch zuweilen Schaden verursachen II. 94. wenn es geschehen müsse II. 176. und bey was für Wetter II. 178 f. 182. Vortheile davon II. 180 f. beste Zeit, das Korn zu walzen II. 181 f. wenn leichtes Land mit Vortheile zu walzen II. 182 f. Nutzen des Walzens auf Rübenlande II. 262. und zu Wegbringung der Maulwurfshaufen II. 545. 548

Wanzen, besonderer Liquor dieselben zu tödten II. 385

Waschen der Schafe vor der Wollschur, was dabey zu beobachten I. 782 f. Waschen der Butter III. 371 f.

Wasser, ob es in Erde verwandelt werden könne II. 33. wie die Pflanzen darinn wachsen können II. 39. löschet das Feuer nicht so geschwinde, als Erde II. 75. erstaunliche Wirkungen des ausgedehnten Wassers II. 348. ist untüchtig

tüchtig zum Safrananfeuchten III. 213. welches gut zum Bier, oder nicht III. 461. verderbt das Malz III. 452. wie es zur Zeit der Dürre für das Vieh aufzubewahren IV. 27. wie ein Zufluß desselben zu erhalten, wenn die gemeinen Teiche trocken sind IV. 31. 34. wie es am besten aus tiefen Brunnen zu heben IV. 32. wie es auf Bergen zu sammlen IV. 35

Wasser, rothes, eine Krankheit der Schafe und deren Cur IV. 271

Wasserleitungen, wie sie bequem anzulegen II. 312

Wasserranunkel, eine giftige Pflanze IV. 341

Wasserröhren, dazu ist das Ulmenholz sehr gut I. 547

Wassersteinbrech, eine giftige Pflanze IV. 338

Wassersucht, der Schafe und deren Cur IV. 274

Wasservögel, Nutzen derselben in Ansehung ihres Mistes I. 275

Wasservögel, wilde, wie sie zu halten I. 856. und wie sie zu fangen I. 857

Wasserweide, rothe, s. Weiden.

Weben, des wollenen Garns, dessen Beschaffenheit III. 431 f.

Weideland, wie es zu düngen I. 253. wie das allerfeuchteste eingeschlossen werden könne I. 364. was für welches sich sonderlich gut dazu schicke I. 396. und was für welches zur Pferdezucht I. 703. wie es in Kornland zu verwandeln II. 156. kann auch zu Flachslande zubereitet werden III. 71

Weiden, sind eigentliche Sumpfbäume I. 92. 649. ihr Holz dünget sehr gut I. 232. anderer Nutzen von ihnen I. 653. wie sie bey Hecken anzuwenden I. 439. 653. können durch abgeschnittene Stangen leicht fortgepflanzet wer-

den l. 481. 651. taugen gut zum Kappen l. 487. 650. Beschreibung der gemeinen Weide l. 650. verschiedene Arten derselben l. 650. wie die Weiden zu Bäumen zu ziehen l. 652. Beschreibung und Nutzen der rothen Wasserweide l. 654 f. und der breitblätterichten l. 656. woher der baldige Verfall der Weiden rühre l. 658. warum ihr Stamm so bald hohl werde II. 25

Weidendorn, Nutzen dieser besondern Staude I. 393

Wein, Ursprung und Aufnahme des Weinbaues V. 54. Beschreibung der Arbeiten, die der Weinbau erfordert V. 55. warum er am besten auf Höhen fortkömmt V. 97. aber nicht so gut auf Ebenen V. 99. verschiedene Güte der Weine V. 109. wie die Gährung des Weins zu verbessern V. 112. weißer Wein dient nicht zum Anfeuchten des Safrans III. 253

Weinberg, wie der Boden desselben zuzurichten V. 57. und wie die Weinpfähle V. 58. wie er zu düngen V. 59. nöthige Beschaffenheit ihres Bodens, und günstigste Lage derselben V. 94. verschiedene Arten des Düngers für sie V. 103

Weinfächser, was dabey in Acht zu nehmen V. 61. wie die Wahl der Reben anzustellen V. 87

Weinpfähle, verschiedene Arten des dazu dienlichen Holzes V. 165. die vom Acacienbaum sind die besten V. 166

Weinstock, wie er zu beschneiden V. 62. Wahl desselben nach Verschiedenheit des Erdreichs V. 81. Fortpflanzung desselben durch eingewurzelte Reben V. 88. und durch ungewurzelte V. 89. Methoden, ihn durch Absenker fortzupflanzen V. 92. welcher Dinge Nachbarschaft ihm nützlich V. 101. und welche schädlich V. 101 f. verschiedene Arten des Düngers für den Weinstock V. 103

Zweytes Register.

Weintrauben, Beschreibung ihrer vornehmsten Gattungen, nebst deren Zeitigung und Gebrauch V. 63 f. welche Traubensorten sich für gewisse Arten des Erdreichs besser schicken, als für andere V. 81

Weißdorn, dienet vorzüglich zu Hecken I. 399. beste Art, die Pflanzen zu den weißen Dornhecken anzuschaffen I. 401. wie solche anzulegen I. 401. 403. 406. wie er seine Wurzeln ausbreite II. 16. wie das Wachsthum der Zäune davon ungemein befördert werde II. 205 f.

Weißland, was man so nenne I. 48

Weizen, Natur dieses Saamens III. 309. ob er auf eingeschlossenen Ländern dem Mehlthaue mehr unterworfen sey, als auf offenen I. 360. braucht viel Nahrung, und kömmt besser fort, wenn er nach dem Haber, als nach der Gerste gesäet wird II. 35 f. 41. wie oft das Land dazu müsse gepflüget werden, wenn er gut fortkommen soll II. 42. 67. warum er auf solchem Lande gut gerathe, auf welchem einige Jahre vorher Saintfoin und Lucern gestanden II. 45. kömmt nach Steckrüben gut fort II. 51 f. 351. nöthige Vorsicht, wenn man Weizen auf solchem Lande bauen will, wo vorher Saintfoin gestanden II. 52. wie viel er Halme trage, wenn er recht gewartet wird und gut wächst II. 204. 279. 332. ob er ausarten und sich in Roggen verwandeln könne II. 212. was man frühreifen Weizen nenne II. 215. Beschaffenheit des Patneyweizens II. 215. wie Weizen zwischen Rüben zu säen II. 263. wie er nach der neuen Landwirthschaft zu bauen II. 266. Nutzen der neuen Bauart III. 310. wie hoch die Beete zu machen II. 267 f. wie viel auf ein Acre Landes Saatweizen nöthig sey II. 272. wenn und wie lange er vor Würmern und Krähen in Acht zu nehmen II. 273. III. 313. Anzahl der Reihen für den Weizen II. 273. ob es besser, ihn in zwo oder drey Reihen zu säen II. 274. wie man ihn beypflüget II. 277.

Nutzen davon ll. 279. wie das Land zuzurichten, daß es zweymal hinter einander Weizen trage ll. 290. gute Eigenschaften desselben ll. 331. Quantität der Erndte desselben ll. 332. Beyspiele von außerordentlicher Fruchtbarkeit desselben ll. 332. wie viel ordentlich von einem Acre Landes erwartet werden könne ll. 333 f. Beschreibung seiner Pflanze ll. 335. verschiedene Arten desselben ll. 336. welche die besten darunter sind ll. 337 f. wie das Weizenkorn wachse ll. 340. 343. und zwar von Tage zu Tage ll. 344 f. wie der Weizen zur Saat zubereitet werden müsse ll. 354. wie er einzuweichen, ehe er gesäet wird ll. 334. 357. 378. wenn er zu säen ll. 50. wie er zu säen ll. 272. 359. warum er feucht zu säen, und was dabey für Vorsicht zu gebrauchen lll. 307 f. wenn man mehr oder weniger Saamen gebraucht lll. 311. wie er mit Steckrüben auf Ein Feld zu säen lll. 314. was in Ansehung desselben zu beobachten, so lange er auf dem Felde steht ll. 360. wie man ihn jäthet ll. 361. Nutzen davon, wenn man ihn behacket ll. 362. wie mit ihm umzugehen, wenn er vom Lande getrennet ist ll. 364. verschiedene Arten, ihn zu reinigen, nachdem er gedroschen worden ll. 367. wie er am besten aufbehalten werde ll. 369 f. wie er in Gruben lange Jahre gut zu erhalten ll. 370. wie viel Saatweizen erfordert werde, wenn man ihn in verschiedenen Distanzen säet, und was für Austrag man mahrscheinlich in jeder Art zu säen erwarten kann ll. 373 f. lll. 312. ob das Verpflanzen des Weizens vortheilhaft sey ll. 377. sein Malz giebt ein starkes und gutes Bier lll. 438

Weizen, türkischer, s. Maïs.

Weizenacker, wie derselbe zuzurichten ll. 346. wie weit die Zwischenräume darauf zu machen ll. 275. s. Zwischenräume.

Werg von Hanf, unterschjedenes, und wie damit umzugehen lll. 118 f.

Wespen, wie sie von den Bienenstöcken abzuhalten l. 914

Westwinde, sind den Kirschbäumen schädlich l. 634

Wetter, beym Einsacken des Hopfens zu beobachten III. 54. beym Säen III. 367 f. beym Buttern III. 368 f. beym Malzen III. 449. Zeichen des schönen Wetters IV. 53

Weyhillschafe, was für welche man so nenne l. 788

Wicken, botanische Beschreibung derselben II. 479. was sie für Boden erfordern und wie er zuzubereiten II. 480 f. beste Methode, sie zu säen II. 482. zu mähen II. 483. einzuernten II. 484. und zu verwahren II. 485

Wiesen, was eigentlich Wiesen, und was Weiden heißen II. 516. Unterschied im Werthe der Wiesen II. 520. wie sie von Ameisenhügeln und Maulwurfshaufen zu reinigen II. 524. 531

Wiesengrund, Kennzeichen eines guten l. 39. verschiedene Arten desselben l. 363

Windbeulen der Pferde, Mittel dagegen IV. 222

Winde, ihr Nutzen IV. 66. Unterschied derselben IV. 67 f. was der Landmann in Ansehung ihrer zu beobachten habe IV. 68. Zeichen, warum man sie vorher wissen kann IV. 70 f. was sie für Schaden am Getraide thun, und Vorsorge dagegen IV. 73 f. Nachtheil der trocknen Winde für die Pflanzen, und wie diese davor zu beschützen IV. 16 f. einige Winde verursachen Krankheiten II. 303

Windreihen, was man beym Heumachen so nennet II. 555

Windsorleimen, was es für eine Art sey l. 111

Windwände, wie sie anzulegen, und ihr vortrefflicher Nutzen II. 302

Winzer, was es für Leute sind V. 56. ihre Untreue mit den Weinpfählen V. 59. beym Düngen V. 60. mit den Weinfächsern V. 62. und mit den Reben V. 89

Woad, s. Färberkraut.

Wolle, welche Schafe die feinste geben I. 771. 773. zwey Stücke, die ihren Preis erhöhen I. 781. was bey dem Wollscheeren in Acht zu nehmen I. 781. wo die Fettigkeit der Wolle herrühre I. 782. der Abfall davon dienet zur Düngung I. 235. fünferley Art, die spanische Wolle zu verkaufen III. 412. Vorzug der englischen Wolle III. 418. Unterschied derselben nach den verschiedenen Ländern III. 418 f. wie man an verschiedenen Orten in Europa damit umgehet III. 421. was zu ihrer Feinheit hauptsächlich beyträgt III. 422 f. wie sie zu reinigen und auszusuchen III. 424. zu kämmen oder zu kartätschen III. 425. zu schmälzen III. 425 f. wie die geschmälzte zu probiren III. 426. wie sie zu pflücken III. 427. und zu spinnen III. 428. zwo Arten von Garn, zum Eintrag und Zettel III. 429. fernere Bearbeitung III. 431 f. wie sie zu färben III. 433 f. und die gefärbte zu mischen III. 437 f.

Wurm am Fuße, eine Krankheit der Schafe, und dessen Cur IV. 272

Würmer oder Maden, ob sie aus stinkendem Fleische erzeugt werden II. 213. wie sie von Aeckern zu vertreiben II. 384. die kleinen rothen Würmer sind den Feldern besonders schädlich IV. 301. wie diese zu vertilgen IV. 302. Mittel wider die Würmer des Rindviehes IV. 238. und wider die in ihrem Schwanze IV. 239

Wurzeln, zweyerley Gattungen derselben II. 13. ausgebreitete und Zapfenwurzeln II. 13. s. Zapfenwurzeln. wenn sie verletzt oder abgeschnitten werden, treiben sie viele andere Nebenwurzeln II. 14. 21. 206. 222. welche Horizontalwurzeln heißen II. 14. sind bestimmt, die Nah-

Nahrung einzusaugen ll. 18. breiten sich weiter aus, als man sich bisher vorgestellet hat ll. 18. wie sie eigentlich die Nahrung einsaugen ll. 19. Unterschied der Wurzeln von einerley Art in leichtem oder schwerem Boden ll. 20. ob ihre Oberfläche eine schwammigte Substanz sey ll. 39. von einigen Pflanzen dringen sie in harten Boden ein, da die von andern solches nicht können ll. 49. warum von allem Gesäme die Wurzeln niederwärts steigen ll. 341. welche Wurzeln an den Hopfenpflanzen zu beschneiden, und wie lll. 58. wie sie in einem alten Hopfengarten befunden werden lll. 62. Nutzen des Beschneidens der Wurzeln an allen Pflanzen lll. 62. bey der Rapsaat lll. 174. 176. des Süßholzes, s. Süßholz. wie die Wurzeln des Safrans zu wählen lll. 225. wie sie zu beurtheilen lll. 226

Z.

Zähne, Mittel wider die losen Zähne der Pferde IV. 219

Zange, zum Hopfen ausziehen lll. 43

Zapfen, wenn solcher dem Rindviehe niedergeschossen IV. 246

Zapfenwurzeln der Pflanzen, wachsen entweder gerade herunter ll. 8. oder senkrecht ll. 13. ihr vornehmster Nutzen ll. 27. welche Bäume sehr große haben ll. 27. warum Pflanzen mit langen Zapfenwurzeln nicht gut auf solchem Lande fortkommen, wo schon dergleichen gestanden ll. 47

Zaun, s. Einschließung. Hecken. Umziehung.

Zaunreben, schwarze und weiße, sind den Hecken sehr schädlich l. 411

Zaunsenf (*Erisimum*), wie es komme, daß er an Orten wächst, wo man ihn nicht vermuthet ll. 189

Zettel, wie der Drat dazu beschaffen seyn müsse lll. 429. auf ihm beruhet die Stärke des Tuches lll. 430

Ziegel,

Zweytes Register.

Ziegel, welcher Kley dazu am dienlichsten sey l. 99. 106. woraus die besten gemacht werden l. 107 f.

Ziegen, Vortheile von ihnen l. 803. was sie für Schaden bringen können l. 804. 806. was wegen ihrer Zucht zu merken l. 805. klettern gern auf die alten Eichen l. 806. wozu ihr Haar gebrauchet werde l. 807. wie ihre Milch gute Käse gebe l. 807. Beschaffenheit ihres Fleisches l. 807. holländische Ziege l. 811

Zimmerholz, kostet nicht viel anzulegen, und bringt doch großen Vortheil l. 492. wie es durch das Verpflanzen geschehen könne l. 493. auf was für Boden es geschehen müsse l. 494. 497

Zubereitung des Landes, was man eigentlich so nenne ll. 82

Zucht, geschorne, was für Kühe so heißen l. 754

Zucker, wie er aus dem Zuckerrohr bereitet wird V. 122

Zuckerrohr, Beschreibung des Baues desselben in Nordamerica V. 120 f. dessen Krankheiten und Feinde V. 122

Zwischenräume, auf den Saatfeldern ll. 231 f. 234. wie weit sie beym Weizen zu machen ll. 275. großer Nutzen der breiten ll. 280 f. wo sie breiter oder schmäler seyn müssen ll. 282. 291

Ende des fünften und letzten Theils.

Bayerische Staatsbibliothek München

XXXXXX XXXX (1-5) XII.86

BSB Bayerische StaatsBibliothek
MDZ Münchener DigitalisierungsZentrum Digitale Bibliothek

Hale, Thomas, -1759

Allgemeine Haushaltungs- und Landwissenschaft Mit Kupfern und vollstä ndigen Registern über alle Theile

Bd.: 5

Hamburg ; Leipzig 1768

Oecon. 816-5
urn:nbn:de:bvb:12-bsb10295750-9
VD18 90057392